Żywienie ZBIOROWE

Nr 8 Warszawa, 3 sierpień 1951 r. Rok VI

Zagadnienie żywienia zbiorowego na Kongresie Nauki Polskiej

Problem żywienia zbiorowego nie był i nie mógł być rozwiązany w ustroju kapitalistycznym zgodnie z potrzebami szerokich mas ludności pracującej. Nauka o żywieniu człowieka stała się w ustroju tym jedynie narzędziem reklamy, naukowym środkiem masowego wprowadzania na rynek wielu falsyfikatów spożywczych.

Krańcowo odmienne rozwiązanie problemu żywienia ludności przynosi ustrój socjalistyczny. Troska o poziom odżywiania się ludzi pracy jest jednym z podstawowych zadań socjalizmu. W ramach tych zadań, zbiorowe żywienie staje się instrumentem planowego zaopatrzenia ludności, poważnym uzupełnieniem sieci handlu detalicznego, jednym z elementów stałego wzrostu poziomu płac realnych, uzupełnieniem powszechnej akcji wczasów pracowniczych i służby zdrowia, nowym czynnikiem pełniejszego wyzyskania rezerw gospodarczych i realizacji socjalistycznego oszczędzania, nieodzownym elementem przemian społecznych.

Te wielkie zadania żywienia zbiorowego były tematem wielu rozważań w pracach przygotowawczych do Kongresu Nauki Polskiej. Po stwierdzeniu obecnego stanu nauki, w tej dziedzinie pozostawiającego dużo do życzenia, wysunięto szereg postulatów, zarówno co do tematyki, jak i strony metodycznej i ideologicznej. W zakresie metod pracy, m.in. ustalono:

1. *Pojęcie apolityczności, bezpartyjności i ponadklasowości nauki, jest błędną i szkodliwą teorią, uniemożliwiającą wielu naukowcom dostrzeganie zmian, zachodzących w świecie i w kraju, odsuwającą ich od życia i skazującą na bezpłodne, i wsteczne, pseudonaukowe dociekania.*
2. *Teoretycy winni swoimi badaniami wspierać walkę prowadzoną przez klasę robotniczą z niedobitkami kapitalizmu — muszą więc zająć pozycję klasową i partyjną.*
3. *Jedną z najważniejszych przesłanek rozwoju dyscyplin handlowych jest opanowanie przez teoretyków handlu marksistowskiej metody dialektycznej i posługiwanie się nią w pracach badawczych.*
4. *Organizacyjnie należy doprowadzić w najbliższym czasie do uruchomienia pracy naukowo-badawczej we wszystkich katedrach na wyższych uczelniach oraz wciągnąć do pracy badawczej odpowiednie komórki w centralach handlowych.*
5. *Należy ująć badania nad handlem i żywieniem zbiorowym w jeden plan, koordynujący działalność wszystkich instytucji, zajmujących się pracą naukowo-badawczą.*
6. *Należy położyć nacisk na odpowiednie zorganizowanie studiów wyższych i aspirantury celem zapewnienia dopływu nowych sił naukowych.*

Tematycznie zagadnienia żywienia zbiorowego ująć się dadzą w następujące grupy:

1. *Problemy ekonomiki i higieny żywienia zbiorowego, dynamika rozwoju żywienia zbiorowego, badania wartości odżywczej krajowych środków żywności, higiena i estetyka przyrządzania i wydawania posiłków, racjonalnie zestawione jadłospisy, zagadnienie kosztów w zakładach.*
2. *Problemy organizacji techniki żywienia zbiorowego:*
   badania nad wydajnością pracy, zasady administracji i organizacji zakładów, technika sprzedaży i zakupu, badania nad typizacją i rozmieszczeniem urządzeń w zakładach, zagadnienie reklamy i umów planowych, mechanizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy w zakładach, projekty typowych zakładów.
3. *Problemy technologiczne w żywieniu zbiorowym:*
   przyrządzanie podstawowych posiłków,

ich przechowywanie, metody badania przydatności produktów, dozowanie towarów i technika konserwacji.

Oto zadania stojące przed nauką w dziedzinie żywienia zbiorowego. Wymagają one niewątpliwie szczegółowego opracowania, ustalenia kolejności zagadnień i uwzględnienia wzrastających możliwości placówek naukowych. W kierunku organizacyjnym wysunięto na pierwsze miejsce potrzebę skoordynowania wysiłków wszystkich instytucji i komórek naukowych, pracujących nad zagadnieniami handlu i żywienia zbiorowego. Zdaniem dyskutujących naukowców rolę czynnika koordynującego mógłby objąć Instytut Naukowo-Badawczy Handlu i Żywienia Zbiorowego. Ten najmłodszy z polskich zakładów naukowych został powołany do życia uchwałą Rządu z początkiem roku 1950 i podległy jest Ministerstwu Handlu Wewnętrznego. Stworzenie tego typu instytucji jest wyrazem troski Partii i Rządu, aby działalność aparatu handlowego we wszystkich jego podstawowych działach pracy oparta była na sprawdzonych, naukowych podstawach.

Mgr MARIA STRASBURGER

Szkoły gastronomiczne i politechnizacja nauczania

(na marginesie nowych programów szkolnych)

Realizacja wszechstronnego rozwoju jednostki obejmuje: a) wychowanie umysłowe, b) wykształcenie politechniczne, c) wychowanie moralne, d) wychowanie fizyczne, e) wychowanie estetyczne.

O tym czytaliśmy, my — wszyscy nauczyciele szkół zawodowych, przed naszym niedawnym egzaminem ideologicznym. Wychowanie umysłowe, moralne, fizyczne, estetyczne — tak, to wszystko jest dla nas zrozumiałe, a nawet oczywiste. Jednak wychowanie politechniczne wymaga dokładniejszego przemyślenia, dla zrealizowania go w naszej pracy. Jest to najżywotniejszy problem pedagogiki socjalistycznej, wywołujący wiele dyskusji i nasuwający liczne wątpliwości.

Nim przystąpimy do omówienia zagadnień, związanych z realizacją postulatu wychowania politechnicznego, musimy najpierw dokładnie zrozumieć, jaki jest jego cel i założenia.

Istotną przyczyną stosunków społecznych i kultury ludzkiej są środki produkcji. One to decydują o tym, jak żyje dane społeczeństwo, jak się rozwija, do czego dąży, jak myśli i kształtuje swoją kulturę. Lecz środki produkcyjne ulegają ciągłym zmianom i dlatego życie nasze również ulega nieustannym przeobrażeniom. To wszystko wiemy i rozumiemy dokładnie. Ale nie zawsze wyciągamy z tego ten ostateczny, a konieczny wniosek, że wychowankowie nasi będą zupełnie kim innym, niż my jesteśmy, bo wyrastają w zupełnie innych stosunkach gospodarczych. Co więcej, że te stosunki, wśród których wyrastają, nadal będą ulegały ciągłym zmianom i coraz to inaczej będą kształtowały ich życie i coraz to inne stawiały im wymagania. „Przemysł nowożytny nigdy nie uważa i nie uznaje istniejącej formy procesu produkcji za ostateczną — mówi N. Krupska, wybitny teoretyk wykształcenia politechnicznego. — Jego podstawa techniczna jest więc rewolucyjna, podczas gdy podstawa wszystkich poprzednich procesów produkcji była z natury swej konserwatywna. Za pomocą maszyn, procesów chemicznych i innych metod, przekształca on nieustannie techniczną podstawę produkcji, a wraz z nią funkcje robotników i społeczny układ procesu pracy".

Baza życia społecznego, jaką stanowią środki produkcji, winna być dla każdego czynnego członka społeczeństwa jasna i zrozumiała. Młodzież należy wychowywać tak, aby chodziła po ziemi, rozumiała otaczającą ją rzeczywistość, interesowała się nią, obserwowała i entuzjastycznie dążyła do jej doskonalenia. Minęły już czasy, gdy do dobrego tonu należało zupełne oderwanie od otaczającej rzeczywistości, bujanie w obłokach, lubowanie się własnymi doznaniami psychicznymi. Dziś wychowujemy pracownika, który jutro ma stanąć w szeregu twórczych budowniczych nowego, lepszego życia. Stąd w szkołach naszych coraz większego ciężaru właściwego nabiera matematyka, fizyka i chemia. Ale nie wystarcza, by młodzież rozumiała i przeżywała to, co dziś ją otacza. Ponieważ przemysł nowoczesny znajduje się w stanie nieustannych przemian, techniczna jego podstawa stale się przekształca i społeczny układ się przeobraża, przeto należy młodzież tak wychowywać, aby nie trzymała się kurczowo starych form, lecz zdolna była dostosować się do coraz to innych warunków i podejmować coraz to inne zadania. Minął już czas nie tylko rozmarzonych panienek, które nie umiały nalać herbaty, ale i zrutynizowanych fachowców, ciasnych specjalistów, niezdolnych do zmiany przestarzałych metod pracy.

Wykształcenie politechniczne zasadniczo powinno stanowić ważne zasadnicze zadanie szkoły ogólnokształcącej. „Kształcenie politechniczne w szkole ogólnokształcącej — to nauczanie młodego człowieka stosowania w praktyce wiedzy ogólnokształcącej na podstawie studiowania zagadnień technicznych, to rozwiązywanie praktyczne zadań produkcyjnych. Człowiek uzyskawszy tę wiedzę i umiejętność nawet w niewielkim zakresie będzie umiał poradzić sobie z takimi zadaniami i w szerszej skali produkcyjno-technicznej". („O treści kształcenia politechnicznego" Szabałow).

Jak w praktyce wychowawczej ma wyglądać kształcenie politechniczne, możemy się

uczyć od Makarenki. W utalentowanych rękach Makarenki praca poważna, produkcyjna praca, będąca drobnym lecz istotnym kółeczkiem w wielkiej maszynie gospodarstwa narodowego, była potężnym narzędziem wychowawczym. Przy jego pomocy Makarenko wychowywał setki dzieci i młodzieży w poczuciu odpowiedzialności za powierzone sobie zadania, w solidarności koleżeńskiej, w głębokim poszanowaniu pracy i zrozumieniu jej roli, godności i dostojeństwa. Młodzież Makarenki rozumiała, co to znaczy być członkiem wielkiego zespołu pracowniczego, szanować i pielęgnować narzędzia pracy, stanowiące dobro społeczne, wychowywała się w świadomej dyscyplinie i przekonaniu, że korzystać z dóbr ma prawo tylko ten, kto razem z innymi je pomnaża. W zakładach Makarenki młodzież spełniała trudne i odpowiedzialne zadania, wnikała w sprężyny nowoczesnej produkcji, uczyła się rozumieć wszystkie zahaczające się ogniwa gospodarki narodowej. Zwróćmy uwagę na jeden szczegół. Wychowańcy Makarenki pół dnia spędzali w zakładzie pracy, pół dnia zaś w szkole. Jednak między nauką szkolną i pracą produkcyjną związek był dość daleki, co Makarenko czynił świadomie i z rozmysłem. Nie chciał on podawać gotowych a przedwczesnych skojarzeń nauki i pracy zawodowej. Pragnął, aby do tych skojarzeń uczniowie dochodzili sami, aby to właśnie zwiększało ich zainteresowanie i pobudzało do myślenia. Zresztą Makarenko obawiał się przedwczesnej specjalizacji. [1]) Z jego spółdzielni rolniczej nie wychodzili wyłącznie rolnicy, a nawet nie głównie rolnicy, a z jego warsztatów odlewniczych lub fabryki elektrotechnicznej czy narzędzi optycznych, nie wychodzili odlewnicy, frezerzy, spawacze i optycy. Nie — wśród wychowanków Makarenki widzimy lotników, marynarzy, wychowawców, lekarzy, geologów. Nie było to więc kształcenie zawodowo-techniczne, lecz politechniczne, które posłużyło do odpowiedniego ukształtowania umysłowości, charakteru i światopoglądu przyszłych członków nowego, socjalistycznego społeczeństwa. Posłużyło także do świadomego wyboru zawodu.

Jakiż stąd wyciągniemy wniosek dla naszych szkół gospodarczych? Czy taki, że mamy w naszych szkołach unikać specjalizacji i że nasi absolwenci nie będą technikami gastronomicznymi, lecz przyszłymi inżynierami czy prawnikami? Bynajmniej! Szkoły Makarenki były zakładami ogólnokształcącymi, nasze zaś są uczelniami zawodowymi. Z doświadczeń Makarenki wyciągniemy jednak taki wniosek, że praca produkcyjna młodzieży stanowi potężny czynnik wychowawczy, który należy wykorzystać możliwie wszechstronnie, unikając ciasnej profesjonalizacji tak, aby nasi uczniowie mieli tzw. „otwarte głowy" i „otwarte oczy" na wszystkie przemiany ustroju społecznego, aby zdolni byli zastosować się do różnych wymagań życia i pokonywać różne trudności, podejmować się różnych zadań.

[1]) Por. Makarenko: „Poemat Pedagogiczny", „Chorągwie na wieżach" i inne.

Tak właśnie pomyślane są nasze nowe programy, które wprowadzają naszą młodzież w szeroki świat, daleko poza zasięg warsztatu pracy, jakim jest kuchnia. Matematyka, fizyka, chemia, towaroznawstwo, nauka o Polsce i świecie współczesnym, geografia gospodarcza, zostały szczodrze obdarzone przydziałem godzin, który umożliwi im spełnienie jak najszerzej pojętego zadania kształcącego i wychowawczego.

Wyjaśnijmy to na przykładzie. Czyż dla technika gastronomicznego istotnie nieodzowna jest wiadomość, jak Polska Ludowa gospodaruje drewnem, jak wykorzystuje odpadki drzewne, jak przerabia węgiel brunatny i jak dla jego racjonalnego zużycia buduje elektrownię w Koninie? Czyż gastronom musi wiedzieć, że centralizowanie naszego przemysłu na Śląsku uniemożliwia wykorzystanie zasobów węgla lub że produkty suchej destylacji węgla stanowią podstawę przemysłu chemicznego? A jednak takie punkty zawiera program towaroznawstwa i geografii dla techników gastronomicznych. Bo technicy ci mają być przede wszystkim świadomymi obywatelami swej socjalistycznej Ojczyzny, bo z kuchni zakładów żywienia zbiorowego życie może ich przenieść na odpowiedzialne stanowisko kierownicze, przypuśćmy w Ministerstwie Handlu Wewnętrznego lub w intendenturze wojskowej. Dlatego nie zacieśniajmy ram wykształcenia zawodowego. Dbajmy o jego szeroką socjalistyczną, obywatelską podbudowę. Rzutujmy każdy szczegół naszej pracy na szeroką płaszczyznę życia społecznego.

Nie wystarcza tu sama lekcja. W myśl zaleceń twórców kształcenia politechnicznego, Marksa i Lenina, należy młodzież zaznajamiać z różnymi zakładami pracy, szeroko uwzględniać wycieczki, udostępnić odpowiednią lekturę pozalekcyjną.

Ważnym czynnikiem w kształceniu politechnicznym będą kółka młodzieżowe, stawiające sobie różne zadania. Szkolne kółka naukowe wtedy osiągną swój cel pogłębienia wykształcenia politechnicznego, jeśli postawią sobie zadania konkretne, niezbyt szerokie, budzące zainteresowania młodzieży. Nie należy więc zakładać kółka biologicznego o nieokreślonym zakresie, gdyż jest to zagadnienie zbyt szerokie, lecz np. kółko badania ziemniaków (odporność gatunków na choroby ziemniaczane, procentowy stosunek składników, mrozoodporność, możliwość przechowywania, własności kulinarne itd.). Nie założymy kółka towaroznawczego, lecz kółko badania skarbów mineralnych Polski i ich znaczenia dla realizacji Planu 6-letniego. W ten sposób zadanie dokładnie zdefiniowane i skonkretyzowane pobudza aktywność młodzieży.

Kółka naukowe powinny współdziałać ze szkołą w organizowaniu wycieczek do zakładów produkcji i powinny kompletować w szkole zbiory politechniczne. Zbiory te muszą objąć nie tylko materiał pokazowy, konieczny do lekcji towaroznawstwa i geografii gospodarczej, ale szereg modeli wykonanych przez mło-

dzież, tablice ilustrujące procesy produkcji, harmonogramy pracy itp. Na kółka naukowe można też przerzucić prasówki zawodowe, stanowiące ważne narzędzie kształcenia politechnicznego. Młodzież wyszukuje w prasie wiadomości związane z jej zawodem oraz z rozwojem gospodarczym państwa. Wiadomości te są referowane na wspólnych zebraniach, na których wyciągane są wnioski, dotyczące kierunku rozwoju poszczególnych gałęzi produkcji. Ta metoda pozwala rozszerzyć widnokrąg zainteresowań zawodowych i społecznych i powiązać ogniwa nauczania z zagadnieniami ważnymi dla całego Państwa. W ten sposób młodzież będzie śledziła stopniową realizację Planu 6-letniego i przygotowywała się do współdziałania w tym wielkim dziele.

Tego rodzaju powiązanie pracy kółek młodzieżowych z nauczaniem szkolnym doprowadzi do tego, że młodzież wrośnie całą swą psychiką w rzeczywistość Ludowej Ojczyzny i że będzie nie tylko ją rozumiała, ale zyska giętkość intelektualną, umożliwiającą jej podejmowanie różnych zadań i twórcze, radosne pokonywanie trudności, spotykanych na swej drodze. Będzie to najlepsze przygotowanie do przyszłego racjonalizatorstwa i nowatorstwa w pracy zawodowej.

„Cechą charakterystyczną podziału pracy w fabryce mechanicznej jest to, że praca traci tutaj charakter specjalności. Lecz z chwilą, gdy specjalizacja przestaje się rozwijać, daje się odczuć potrzeba uniwersalności, dążenia do rozwoju ogólnego jednostki. Fabryka automatycznie usuwa specjalizację oraz fachowe otępienie". Te słowa Marksa zawierają podstawowe wytyczne dla szkolnictwa zawodowego w ogólności, a szczególnie dla gastronomicznego.

Szkoła gastronomiczna przez szeroko pojętą politechnizację nauczania musi dążyć do pełnego rozwoju jednostki, zrywając z ciasną specjalizacją, zgodnie ze wskazaniami Lenina, że „ani nauczanie i kształcenie bez pracy wytwórczej, ani praca wytwórcza bez równoległego nauczania i kształcenia, nie mogą się wznieść do tego poziomu, jakiego wymagają współczesna technika i bogactwo ziemi".

Z ZAGADNIEŃ żywienia

Prof. dr MICHAŁ GODYCKI

Zatrucia pokarmowe i ich przyczyny

Zatrucia pokarmowe były zawsze zjawiskiem usposobiającym nieprzychylnie do spożywania posiłków poza domem, dawały powody do podejrzeń i niechęci, jeżeli chodzi o takie dania jak kotlet mielony lub bigos, a lekarzom sprawiały od czasu do czasu dużo kłopotu z masowym umieszczaniem chorych w szpitalach, choćby przejściowo, na kilka dni. Poszkodowani unikali potem starannie potraw, które ich zdaniem, były przyczyną zatrucia, ale w rzeczywistości mało kto zdawał sobie sprawę z istoty i przyczyn zatruć pokarmowych.

Rzecz to bardzo ważna dla pracowników gastronomicznych zwłaszcza w okresie letnim, gdy zatrucia pokarmowe występują częściej niż w innych porach roku. Nie od rzeczy zatem będzie poświęcić temu zjawisku nieco uwagi.

Od dawna już wiadomo, że produkty pokarmowe mogą czasem stać się źródłem mniej lub więcej ciężkich zachorowań, niekiedy nawet kończących się śmiercią. Objawy przy zatruciach pokarmowych to wymioty, biegunka, rozlane bóle w brzuchu, ewent. podniesienie ciepłoty ciała, dochodzące do 39° i więcej. Objawy te występują zwykle w kilka lub kilkanaście godzin po spożyciu posiłku, wobec czego nie sprawia trudności ustalenie przyczynowego związku choroby ze spożyciem podejrzanego dania.

Dokładniejsze badania zatruć pokarmowych pozwoliły ustalić kilka grup przyczynowych. Zakwalifikowanie zatrucia do takiej czy innej grupy przyczynowej wskazuje jednocześnie, jakie środki zaradcze należy zastosować.

Pierwsza grupa zatruć może być spowodowana spożyciem produktu, w którym zawarte są jady chemiczne, działające szkodliwie na komórki organizmu zwierzęcego. Produktem takim są np. grzyby trujące, mięso niektórych zwierząt i ryb, niektóre jarzyny, jak np. fasola, zawierająca niezwykle silną truciznę — fazynę, owoce niektórych roślin, jak np. pestki wiśni itp.

Zatrucie wspomnianymi produktami może powstać w wypadkach pojedynczych lub masowo, jeśli pewna grupa osób spożyje np. grzyby z domieszką grzybów trujących, których nie rozeznało się i nie odrzuciło przy przyrządzaniu; zupę lub sałatkę, zawierającą niedostatecznie dogotowaną fasolę itp. Objawy zatrucia są zależne od działania substancji trujących, po-

wodującego zwykle wymioty i biegunkę. Nasilenie zatrucia zależne jest od ilości substancji trującej, która przedostała się do krwi i oddziałała na system nerwowy danego osobnika.

Drugim rodzajem zatruć pokarmowych są zatrucia skutkiem dostania się do produktów pokarmowych jadów z zewnątrz, bądź w czasie przechowywania, bądź w czasie przygotowywania. Dostanie się takich jadów może być przypadkowe (np. domieszka zbyt dużej ilości kwasu salicylowego do konserw, stosowanie niektórych barwików w cukiernictwie bez przestrzegania odpowiednich przepisów), częściej jednak jest spowodowane niedostatecznym lub zużytym cynowaniem naczyń. Ten rodzaj zatruć spotyka się obecnie rzadko, raczej wyjątkowo, gdyż zapobiegawcze przepisy sanitarne są na ogół dobrze znane i przestrzegane, nie tylko w zorganizowanych przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego, lecz nawet i w gospodarstwach indywidualnych.

Trzecim rodzajem zatruć są zatrucia po spożyciu mięsa, konserw, sałatek, tortów, lodów itp. Ujawniają się one w ciągu 2 do 24 godzin po spożyciu posiłku, występują gwałtownie, z objawami podobnymi do objawów, wywołanych innymi zatruciami, lecz z towarzyszeniem znacznie podniesionej temperatury. Zatrucia te zwracały od dawna uwagę higienistów i chemików, którzy w drugiej połowie XIX wieku postawili teorię wytwarzania się w mięsie podczas procesu psucia się specjalnych substancji toksycznych — „ptomain", jako wyników rozkładu białka. Stąd powstało twierdzenie, że psucie się produktów spożywczych jest przyczyną zatruć pokarmowych. Teoria ta nie wyjaśniła jednak licznych przypadków zatruć, powstałych po spożyciu posiłków, którym nic nie można było zarzucić z punktu widzenia higieny. Również nie wyjaśnia ona bezkarnego używania produktów istotnie „zepsutych", jak np. stęchłych jaj w Chinach, ryb konserwowanych w jamach ziemnych przez narody krajów północnych (Tunguzi, Samojedzi), serów w ich gnijących odmianach, jak rockefort, limburski, wreszcie dziczyzny, cenionej przez smakoszy europejskich ze względu na jej specyficzny „zapaszek" itp.

Spotrzeżenia te, ujawniające słabą stronę teorii zatrucia pokarmami, prowadziły do dalszych dociekań i badań. Wreszcie już pod koniec XIX wieku przyniosły słuszne twierdzenie, że przyczyną zatruć pokarmowych, w których nie można wykryć czynników chemicznych, są bakterie chorobotwórcze, bez udziału których zachorowanie jest niemożliwe. Dlatego też zatrucia te nazwano toksykoinfekcjami, co oznacza, że przyczyną stanów intoksykacyjnych nie są banalne zatrucia którymkolwiek z samoistnych jadów chemicznych, lecz działanie jadowitych produktów, powstających na skutek procesów życiowych mikrobów. Wśród bakterii powodujących toksykoinfekcje pokarmowe, znaleziono różne rodzaje tlenowców, jak również złośliwe gatunki, wysoce odporne na działanie czynników niszczących, wytwarzające spory, beztlenowce.

Pierwszy typ bakterii, według swych właściwości biologicznych jest zbliżony do typu laseczek paratyfusowych A i B i nazywa się obecnie według autora Salmona, który wykrył i opisał pierwszą tego rodzaju bakterię — salmonelami, a wywołane przez nie toksykoinfekcje — salmonelozami. Nazwy te obecnie przyjęły się prawie powszechnie.

Salmonele — są to laseczki przeciętnie wielkości od 1 do 3 mikronów, zwykle ruchome (z wyjątkiem niektórych typów), rozwijające się najlepiej w temperaturze 37°, z możliwościami rozwoju przy 18—20°. Na wysoką temperaturę wszystkie typy salmonel są nieodporne i ulegają w niej zniszczeniu. Grupa ta w zasadzie jest chorobotwórcza dla człowieka i zwierząt. Niektóre z nich jednak mogą przebywać bezkarnie w organizmach niektórych zwierząt, wywołując stany zachorzenia tylko wyjątkowo.

Liczne badania bakteriologiczne wykazały, że tylko około 20 typów salmonel powoduje u człowieka toksykoinfekcje pokarmowe. Trwałość tych bakterii jest różna — w słonym mięsie (10 — 15% soli) zachowują się one przez 2 do 3 miesięcy, w produktach kwaśnych giną wcześniej, na temperaturę reagują różnie, np. przy 60° giną po godzinie, przy 70° — po 25 minutach, przy 80° — po 5 minutach. Ta ostatnia właściwość jest bardzo ważna w praktyce, gdyż np. przy gotowaniu dużych kawałków mięsa we wrzącej wodzie, nawet w ciągu godziny nie osiągniemy dostatecznej, wystarczającej dla zabicia salmonel, temperatury wewnątrz mięsa.

Mięso zarażone żywymi salmonelami, bywa przyczyną zatruć pokarmowych. Dane bakteriologiczne wykazują bowiem, że jedynie wprowadzenie do organizmu ludzkiego żywych drobnoustrojów tej grupy powoduje zatrucie. Produkt nawet zarażony, ale poddany wystarczającemu działaniu termicznemu — jest zupełnie nieszkodliwy.

Ciekawym zagadnieniem w tej całej sprawie jest sposób szerzenia się infekcji. Otóż najczęściej przenoszą się salmonele ze zwierząt, ich naturalnego źródła na człowieka — przez spożycie mięsa. Mięso nawet nieznacznie zakażone, przechowywane w temperaturze pokojowej lub kuchennej, umożliwia dostatecznie intensywny rozwój mikrobów. Wystarczy kilka godzin. Odnosi się to nie tylko do surowego mięsa, lecz również i do takiego, które było poddane działaniu wysokiej temperatury w stopniu niedostatecznym. Ma to miejsce czasami ze względu na estetyczny wygląd potrawy, np. krótkie gotowanie ryby, aby zachowała swój kształt lub ze względów smakowych — jak np. krótkie obsmażanie mięsa na befsztyki po angielsku itp.

Mięso może być zarażone w mniejszym lub większym stopniu przez procesy patologiczne, wywołane salmonelami, a mające miejsce u zwierząt ubojowych. Lekkie objawy chorobowe nie zwracają wówczas uwagi władz sanitarno-weterynaryjnych i mięso takie może wyjść z rzeźni jako zupełnie zdrowe, a spowoduje jednak zachorzenie toksykoinfekcyjne u ludzi.

Inny wypadek — zakażenia mięsa pośmiertnego zdarza się wówczas, jeśli w rzeźni nie przestrzega się dostatecznie warunków czystości i mięso może się zakazić przez zetknięcie się z treścią jelitową zwierząt, nosicieli salmoneli. To ostatnie zakażenie jest zasadniczo mniej niebezpieczne, gdyż bakterie nie zdążą wniknąć wewnątrz masy mięsnej i zniszczenie ich jest łatwiejsze. I ono może jednak stać się bardzo niebezpieczne, w wypadku gdy mięso zakażone podda się wkrótce po zakażeniu przeróbce rozdrabniającej (np. na farsz mięsny) i przechowuje kilka godzin w temperaturze pokojowej. Zakażenie salmonelami może szerzyć się przez zetknięcie mięsa zdrowego z chorym w czasie transportu, przez inwentarz kuchenny, o ile jest utrzymywany w niedostatecznej czystości, niekiedy nawet przez pracowników przemysłu gastronomicznego, o ile są przypadkowo (co zdarza się nadzwyczaj rzadko) nosicielami salmonel.

Zakażenie salmonelami wskutek nieprzestrzegania przepisów sanitarnych, może mieć miejsce nie tylko w odniesieniu do mięsa, lecz również do innych produktów, jak mięso ryb, produkty mleczne, jaja, sery, torty, lody, a nawet produkty jarzynowe i zbożowe. Kilka przykładów, przytoczonych z piśmiennictwa radzieckiego, zilustruje nam te sprawy. A więc na przykład, w jednym z dużych zakładów naukowych dla dorosłych, w upalny, letni dzień, po śniadaniu, duża grupa udała się na wycieczkę. Kucharz, dowiedziawszy się koło godziny 14, że wycieczka spóźni się na obiad i będzie go jadła dopiero około godziny 19, mając na płycie kuchennej rybną zupę z kawałkami ryby, wyjął rybę, aby się nie rozgotowała i położył na stole, gdzie poprzednio przygotowywał mięso. Ryba leżała 4 — 5 godzin w temperaturze 28—30°. Gdy o godz. 19 wydawano obiad, rybę wkładano bezpośrednio na talerze i zalewano gorącą zupą. Około godziny 23 u szeregu osób, zjawiły się objawy chorobowe, które nasilały się w ciągu nocy i następnego dnia. Ogółem zachorowało 506 osób, z których część miała bardzo ciężkie objawy, jak drgawki, upadek czynności serca, gwałtowne biegunki. 4 osoby zmarły. Badanie bakteriologiczne wydalin i krwi chorych, wykazały zawartość bakterii S. enteritidis. Ten sam szczep bakteryjny wyhodowano z zeskrobin na stole, na którym leżała ryba. Wniosek oczywisty — ryba zakaziła się przez leżenie na stole mięsnym, niedostatecznie oczyszczonym, a 4 — 5 godzinny okres przetrzymania jej w pokojowej temperaturze wystarczył, aby bakterie rozwinęły się w stopniu zagrażającym zdrowiu konsumenta.

Drugi ciekawy przykład. Internat, mieszczący około 1200 osób. Przy internacie — jadłodajnia. Pewnego dnia wybuchło zatrucie pokarmowe u około 70 osób, po zjedzeniu obiadu, składającego się z zupy i gulaszu cielęcego, między godziną 16 a 17. Reszta stołowników pozostała zdrowa. Śledztwo wykazało, że tego dnia dostarczono do jadłodajni 12 zabitych cieląt. Co godzinę zużywano 2 — 3 cielęta jednej tuszy cielęcej wystarczało na 70 — 120 porcji. Mięso dostarczone było z chłodni rano i było przechowywane w stosunkowo ciepłym magazynie przykuchennym. Prawdopodobnie mięso jednego cielęcia było zarażone, dostało się do obróbki koło godz. 16, a ponieważ nie było poddane dostatecznemu działaniu termicznemu, więc spowodowało toksykoinfekcję, podczas gdy inne tusze, nawet może zarażone pośmiertnie, nie przyniosły nikomu szkody, gdyż obróbka termiczna zniszczyła bakterie, znajdujące się blisko powierzchni kawałków mięsa.

Wajndrajch podaje ciekawy przykład toksykoinfekcji pokarmowej w domu dziecka. Przyczyną była kasza gryczana, przechowywana po przyrządzeniu w magazynie podręcznym, gdzie miały do niej dostęp myszy. Po zjedzeniu kaszy, wśród mieszkańców domu wybuchła typowa toksykoinfekcja pokarmowa. Badania wykazały obecność salmoneli typu „typhi murium". Ten sam szczep wyhodowano z trupów kilku myszy, znalezionych w magazynie. Zakażenie kaszy nastąpiło zatem przez odchody myszy.

Wszędzie, gdzie występują zakażenia pokarmowe i gdzie zostaje przeprowadzone dokładne badanie sanitarno-bakteriologiczne dla stwierdzenia przyczyn, tam okazuje się zwykle, że przekroczono przepisy higieniczne, bądź o ile chodzi o stosowanie działania termicznego, bądź dzięki zaniedbaniu czystości, bądź też przez zaniedbanie walki z gryzoniami.

Jeśli chodzi o rodzaj produktów, wywołujących zatrucia pokarmowe, to statystyka radziecka z terenu Leningradu, podaje mięso na pierwszym miejscu, tj. około 35% wszystkich wypadków, dalej mleko i wyroby mleczarskie, potem lody, produkty cukiernicze, ryby itd. W okolicach, gdzie jest silnie rozwinięta hodowla owiec, częstą przyczyną zatruć pokarmowych jest bryndza albo na skutek nieczystego przygotowania, albo też używania podpuszczki, pochodzącej z chorych zwierząt.

Jakie są główne wytyczne walki z zatruciami pokarmowymi? Na pierwszym miejscu powinniśmy tu postawić odpowiedni poziom zabiegów sanitarno-weterynaryjnych w rzeźniach, w stosunku do bydła ubojowego i mięsa. Na drugim — zabiegi technologiczne w czasie przygotowywania i przechowywania produktów pokarmowych. W żywieniu zbiorowym interesuje nas przede wszystkim zagadnienie drugie. Otóż każde przedsiębiorstwo gastronomiczne powinno przyjąć następujące zasady:

1. mięso dostarczone do kuchni, należy aż do chwili bezpośredniej przeróbki przechowywać w zimnym pomieszczeniu, gdyż to zapobiega rozmnażaniu się salmonel.
2. Przygotowywanie surowego mięsa powinno odbywać się osobno. W żadnym wypadku nie należy łączyć tej czynności z przygotowywaniem półfabrykatów, np. półfabrykatów nie powinno się krajać na stołach i deskach, które były używane do mięsa surowego.

3. Należy zachowywać idealną czystość inwentarza kuchni.
4. Walczyć z gryzoniami, karaluchami i muchami.
5. Nie przechowywać zbyt długo gotowych dań.
6. Przeprowadzać systematyczną kontrolę stanu zdrowia personelu kuchennego, zwłaszcza jeśli miało miejsce wśród niego choćby lekkie schorzenie z biegunką i wymiotami.
7. W razie wybuchu toksykoinfekcji należy natychmiast przeprowadzić dokładne badania możliwych źródeł zakażenia, zapraszając w tym celu najbliższy instytut higieny.

Na zakończenie wspomnieć należy, że przyczyną „zatruć pokarmowych" w niektórych wypadkach mogą być zakażenia produktów bakteriami ropotwórczymi. Dzieje się to wówczas np., gdy w kuchni pracuje osobnik z ropniami na rękach lub palcach, niezupełnie wyleczonymi. Osoby, cierpiące na tego rodzaju schorzenia, powinny być aż do zupełnego wyleczenia odsunięte od pracy w kuchni i nie mogą mieć dostępu do żadnych produktów spożywczych.

Inż. ZOFIA CZERNY

Zupy w okresie lata

Bardzo ważną jest dla żywieniowca umiejętność uchwycenia i wykorzystania sezonu oraz odzwierciedlenie jego w karcie dnia.

Sezonowe produkty wnoszą urozmaicenie do jadłospisu zakładów żywienia zbiorowego i dają kierownictwu możność wykazania inwencji.

Sezonowe produkty przyczyniają się do obniżenia kosztów własnych w produkcji.

Sezonowe produkty przyczyniają się do podniesienia wartości odżywczej posiłków, przez większy dopływ różnorodnych, cennych składników pokarmowych.

Dla zakładów żywienia zbiorowego najbardziej interesujący jest sezon letni i jesienny. Niesie on olbrzymie bogactwo możliwości, a zwłaszcza duży dobór w asortymencie nabiału, jarzyn i owoców. Dobór ten stwarza również duże możliwości przy zestawianiu zup.

Zupy umiejętnie zestawione i przyrządzone, mogą być potrawami bardzo wartościowymi. Wszystkie składniki zup powinny być spożyte wraz z wywarem (oprócz kości), nie zachodzi więc tu rozpowszechnione w naszej technice kulinarnej marnotrawstwo, spowodowane odlewaniem wartościowych wywarów. Zupy zyskują bardzo z tego powodu nie tylko na wartości, ale i na smaku i pełnym aromacie. Cena zup nie jest zbyt wygórowana. Można więc stwierdzić, że zupy są na ogół pożywieniem oszczędnym. Zwłaszcza w żywieniu zbiorowym, obliczonym na wielką liczbę osób, które mają być wyżywione tanio, nie można obejść się bez zup. Obiady jednodaniowe oparte są głównie na zupach i wtedy trzeba je tak zestawiać, aby wszystkiego, było w nich po trochu, a przy tym muszą być sytne. Spożywanie natomiast większej porcji zupy przy obiadach zestawionych z kilku dań, jest według zasad nowoczesnej wiedzy o żywieniu niewskazane. Wymaga tego wprawdzie nasz obyczaj narodowy i nasze przyzwyczajenia, ale duża porcja zupy na pierwsze danie nasyca od razu łaknienie i odbiera apetyt na dalsze dania, zwłaszcza dania z jarzyn, na które w żywieniu musi być położony największy nacisk.

Każdy sezon wnosi w kartę dnia charakterystyczne dla niego zupy. Kapuśniak, grochówka i żur — są zupami zimowymi, dobór jesienny ma duży wachlarz zup z jarzyn, świeżych grzybów i owoców ogrodowych. Letnimi zupami są zupy mleczne, owocowe i chłodniki z jarzyn i mleka.

Zupy mleczne

Podstawę tych zup stanowi mleko. Przyrządzać je należy w małych partiach, aby nie przetrzymywać mleka zbyt długo na gorącej płycie, gdyż to niszczy jego wartość i smak. Przy gotowaniu mleka należy posługiwać się naczyniem przeznaczonym tylko na ten cel, gdyż mleko bardzo szybko przyswaja zapachy. Aby mleka nie przypalić, należy naczynie na mleko opłukać wodą i mleka nie gotować na odkrytym ogniu.

Najpospolitsze dodatki do zup mlecznych stanowią kasze sypkie i rozklejone na mleku, kluski lane, drobny makaron, zacierka. Kasze grubsze sypkie należy przyrządzać osobno i do wyporcjowanej kaszy podawać mleko w kubku. Kasze takie jak płatki owsiane, należy rozkleić osobno na wodzie, wyporcjować na talerze i podlać wrzącym mlekiem. Kaszę mannę rozkleja się na mleku rozrzedzonym wodą. Po wyporcjowaniu zalewa się gorącym mlekiem.

Ciasto fabryczne lub własnego wyrobu należy ugotować osobno, przelać gorącą wodą, wyporcjować na talerze i zalać gorącym mlekiem. Jedynie zacierkę, lane ciasto i kluski francuskie gotuje się wprost na mleku.

Zupy mleczno-warzywne przyrządza się w ten sposób, że wywar z warzyw i główny składnik zupy (dynia, marchew) należy ugotować osobno i przed podaniem wymieszać z gorącym mlekiem.

Omówione wyżej typy zup są podawane na gorąco. W upalne jednak dnie letnie, lepiej odpowiadają nam zupy zimne. Taką mleczną

zimną zupą jest bardzo odżywcza zupa z mleka i żółtek, podawana z ryżem lub kaszą jaglaną z bezami lub słodzoną pianką zaparzaną. Jest to tak zwana zupa „nic". Chłodzona na lodzie ma dużo amatorów.

Chłodnikiem mlecznym jest też botwinka po litewsku, sporządzona z pierwszych, sezonowych nowalii — młodej, gotowanej botwinki, zużytej wraz z wywarem, kopru i szczypiorku, świeżego, krajanego w talarki ogórka lub rzodkiewki, jaja krajanego w cząstki i śmietany.

Bardzo nieskomplikowany chłodnik poziomkowy jest też zupą z młodego, zsiadłego mleka. Do tego mleka domieszane są przetarte surowe poziomki i cukier. Wszystko dobrze oziębione, o pięknym zabarwieniu i aromacie, wspaniałe i odżywcze pożywienie na upał, pożywienie odpowiadające wszystkim wymaganiom dietetyki.

Bardzo lubianym daniem, stosowanym w czasie upałów zamiast zupy jest zsiadłe mleko w ładnych, kolorowych czareczkach, podane do młodych ziemniaków z koprem, sypkiej kaszy hreczanej z surowym masłem lub do kaszy jęczmiennej, kraszonej słoniną.

Zupy owocowe

Osobną grupę zup stanowią zupy owocowe. Najsmaczniejsze zupy uzyskuje się z owoców mieszanych. Aromat i kolor owoców mieszanych uzupełniają się wzajemnie, co korzystnie wpływa na wartość smakową i odżywczą zupy. Zwłaszcza porzeczki, rabarbar i gruszki należy mieszać z owocami bardziej aromatycznymi. Porzeczki łączy się zwykle z malinami i truskawkami. Aromatyczne i kwaśne jabłka z gruszkami. Rabarbar uzupełnia się sokami, smażonymi na cukrze lub marmoladą owocową, gdyż w jego wczesnym sezonie inne owoce są jeszcze bardzo drogie. Rabarbar nie jest wprawdzie owocem, lecz w praktyce kulinarnej zastępuje go, gdyż jest do nich zbliżony smakowo. Rabarbar jest produktem tanim i wnosi urozmaicenie w jadłospis przedwiosenny. Nie można go jednak nadużywać, posiada bowiem takie składniki, które często spożywane, wpływają niekorzystnie na zdrowie człowieka (szczawian wapnia i szczawian potasu). Dlatego, choć podobny jest w smaku do owoców, choć jest tani i pełny jego sezon przypada w okresie, gdy brak dostępnych w cenie świeżych owoców, nie można zalecać szerokiego jego zastosowania, podczas gdy zupy owocowe powinny być z chwilą wejścia w sezon codziennie uwzględniane w karcie dnia.

Do przyrządzania zupy można zużywać wszystkie owoce, najbardziej jednak rozpowszechnione są zupy z jagód leśnych, jabłek i śliwek.

Do przyrządzania zupy stosuje się owoce pośledniejszego gatunku. Aby wykorzystać jak najbardziej ich wartość odżywczą (związki mineralne, witaminy) należy je prawidłowo przyrządzić. Owoce zaraz po opłukaniu, należy nie obierając pokrajać na kilka części, zalać wrzącą wodą i pod przykryciem ugotować na silnym ogniu. Po ugotowaniu należy owoce przetrzeć, przelewając wywarem. Część przetartego wywaru zagotować, zagęścić mąką, połączyć z resztą zupy, dodać cukier do smaku, na końcu, jeśli jest przewidziana — śmietanę. Zupę szybko ostudzić, aby zaoszczędzić wartość witaminową owoców.

Zupy owocowe zagęszcza się lekko, gdyż sam przecier jest nieco zawiesisty (zwłaszcza z jabłek, śliwek, czarnych jagód). Zupy można podprawić tylko mąką ziemniaczaną lub można stosować dodatek śmietany, mleka i żółtek. Podprawę mączną trzeba w zupie zagotować, śmietanę zaś można w zupie zagotować lub tylko ubitą włożyć wprost na talerz napełniony zupą. Mleko i żółtka miesza się z zupą tuż przed wydaniem, aby się nie ścięły w kwaśnej zupie.

Zupę owocową należy gotować w naczyniach emaliowanych, nieobitych. Obite naczynia, wewnątrz których przeziera blacha bez polewy, bardzo niekorzystnie wpływają na wartość odżywczą, smak i kolor potraw w ogóle, a zwłaszcza na potrawy kwaśne, a więc na zupy owocowe. Zmieniona barwa zupy owocowej wskazuje, że jej wartość witaminowa została już zniszczona.

Nie tylko naczynia, ale i przyrządy mogą zniszczyć wartość odżywczą potrawy. Druciane sita lub sita z blachy sczerniałej niszczą wartość produktów, a zwłaszcza wartość jarzyn i owoców, które się przez nie przeciera. Tak niekorzystnie wpływa zetknięcie się produktów z żelazem i miedzią. Sita do przecierania powinny być zrobione z włosia lub starannie pobielane. Najodpowiedniejszym narzędziem do ręcznego przecierania jest drewniana pałka lub wałek.

Zupy owocowe zimne podaje się z grzankami, biszkoptami, bezami. Do zup gorących stosuje się wermiszel i ryż. Zupy owocowe, zwłaszcza zimne, można też łączyć z surowymi owocami, wkładając je na talerz przed wlaniem porcji zupy. Do tego celu nadają się przede wszystkim maliny, poziomki, i krajane truskawki.

Letnimi zupami są także zupy z młodych jarzyn. Najbardziej znaną letnią odmianą zupy jarzynowej jest zupa Julienne. W skład tej zupy wchodzi cały zespół nowalijek jarzynowych jak marchewka, kalarepka, fasolka szparagowa, groszek zielony, kalafior w małych pączkach i mały dodatek pietruszki — korzenia i listków krajanych surowych. Jarzyny te kraje się w drobne, równej szerokości paseczki i gotuje w małej ilości wody z dodatkiem masła. Miękkie jarzyny wkłada się do wygotowanego już i odcedzonego wywaru z mięsa i kości. Zupę tę podaje się bez podprawy z dodatkiem grzanek, groszku ptysiowego, kluseczek francuskich.

Do jesiennej odmiany zupy Julienne dodaje się wprost na talerze oprócz zielonej, siekanej pietruszki małe cząstki surowego pomidora.

Letnimi zupami są również zupa z kalarepki, kalafiora, świeżych ogórków (niekiszonych), pomidorów, barszcz burakowy zakwaszany surowym kwasem ogórkowym. Zupy te podprawia się lekkostrawną, pożywną podprawą z mleka i żółtek lub masła i żółtek. Tylko zupę pomidorową i barszcz podprawiamy śmietaną.

Inż. CZESŁAW TEDERKO

Metody utrwalania mięsa w temperaturze powyżej zera

Nadeszło lato. Na czasie będzie zatem podanie kilku uwag teoretycznych i praktycznych, dotyczących konserwacji mięsa w magazynach niechłodzonych.

Mięso jak wiemy, jest nadzwyczaj dobrą pożywką dla wszelkiego rodzaju drobnoustrojów — bakterii i pleśni. One to głównie powodują rozkład gnilny, który czyni mięso niezdatnym do użytku. Używam zwrotu „głównie", dlatego, że i inne przyczyny, np. procesy biochemiczne (bez udziału drobnoustrojów) oraz obce, nieprzyjemne zapachy, mogą wywołać niepożądane zmiany we właściwościach mięsa. Z uwagi na to, że mikroflora jest najczęstszym sprawcą psucia się mięsa, jej więc poświęcimy głównie uwagę.

Nie sposób wymieniać nazw lub grup drobnoustrojów, które powodują rozkład mięsa. Lista ich jest bardzo długa. Dla praktyki ważne jest, w jaki sposób można zmniejszyć do minimum zakażenie mięsa, a z drugiej strony — jak niszczyć drobnoustroje lub też powstrzymać ich rozwój.

Zagadnienie pierwsze — w jaki sposób zmniejszyć możliwości zakażenia mięsa, należy do dziedziny higieny produkcji, transportu i magazynowania. Na ten temat wiele już pisano. Poczyniono również duże postępy w zakresie dezynfekcji maszyn, narzędzi, pomieszczeń magazynowych i środków transportowych. Wszystko to jednak sprowadza się na ogół do zachowania jak najdalej posuniętej czystości przy wspomnianych czynnościach.

Drugie zagadnienie — jak niszczyć drobnoustroje w mięsie lub też jak powstrzymać ich rozwój, zostało dość szeroko zbadane i w pewnej mierze rozwiązane przez przemysł mięsny. Ostatnie słowo w tej sprawie nie zostało jeszcze wypowiedziane. Mamy jeszcze dużo niewiadomych, które czekają na zbadanie i odkrycie przez naukę, w oparciu o codzienną praktykę, o codzienne braki, które natarczywie domagają się usunięcia.

Do najstarszych i najbardziej znanych sposobów utrwalania mięsa należy wędzenie. Polega ono na działaniu dymu drzewnego o różnym stopniu wilgoci i temperatury na mięso. Jest to więc działanie termiczno-chemiczne. Wędzone mięso ma jednak ograniczone zastosowanie w przemyśle gastronomicznym, przy czym nie każde mięso nadaje się do utrwalenia tym sposobem.

Drugim starym sposobem konserwacji mięsa jest suszenie. Posługiwały się nim już w czasach zamierzchłych ludy myśliwskie i pasterskie. Suszyły one płaty mięsa wprost na słońcu. Suszone mięso daje się przechowywać w suchym pomieszczeniu przez wielomiesięczny okres czasu. Jednak ta, stosunkowo prosta metoda, nie znalazła uznania w krajach cywilizowanych. Przyczyną tego jest fakt, że mięso suszone ulega poważnym zmianom na niekorzyść, z punktu widzenia kulinarnego. Staje się przede wszystkim mniej smaczne, twarde i łykowate (w stanie rozmoczonym i po ugotowaniu), a tym samym i mniej strawne. Po wtóre traci swój właściwy kolor, przybierając barwę szaro-brunatną w różnych odcieniach.

Trzecim sposobem utrwalania mięsa jest sterylizacja i pasteryzacja. Sterylizacja polega na ogrzewaniu mięsa w naczyniach zamkniętych, najczęściej blaszanych puszkach, w kąpieli wodnej, o temperaturze wyższej od 100°, z reguły nie przekraczającej 120°. Pasteryzacja odbywa się w podobny sposób, tylko w temperaturze poniżej 100°, z reguły przy 80°. (Szynki w puszkach są produktem pasteryzowanym). Czas ogrzewania mięsa w kąpieli wodnej zależy od wielkości puszek. Większe puszki ogrzewane są dłużej, mniejsze krócej.

Należy nadmienić, że tylko konserwy sterylizowane są produktem trwałym, który może być przechowywany przez wiele lat, pod warunkiem oczywiście, że sterylizacja była przeprowadzona prawidłowo. Zastrzeżenie to robimy dlatego, że formy przetrwalnikowe niektórych bakterii, wytrzymują temperaturę + 150°. Przed wysoką temperaturą chroni przetrwalniki gruba błona, przesycona substancjami tłuszczowymi oraz silnie odwodniona plazma komórkowa. Zniszczenie drobnoustroju pod wpływem wysokiej temperatury następuje dopiero wtedy, gdy białko plazmy komórkowej zostanie „ścięte".

Doświadczenia przeprowadzone (Frost i Mc Cambell) nad temperaturą „ścinania" białka (albuminy) jaja kurzego, wykazały, że albumina jaja normalnego o zawartości 50% wody, ścina się przy 56°. Ta sama albumina jaja odwodniona do 25% wody, ścina się w 74—80°; przy zawartości 18% wody — w 80—90°, przy 6% wody — w 145°. Wytrzymałość form przetrwalnikowych bakterii, tłumaczy się właśnie małą zawartością w nich wody, a więc dużą odpornością na „ścinanie" białka.

W tym oświetleniu staje się zrozumiałe że pasteryzacja zabija tylko formy wegetatywne, przetrwalniki natomiast zostają przy życiu. Toteż, jeżeli konserwa pasteryzowana, np. szynka w puszce, znajdzie się przez pewien czas w temperaturze sprzyjającej rozwojowi bakterii, wówczas przetrwalniki mogą się rozwinąć w formy wegetatywne. Na tej właśnie drodze powstają najczęściej tzw. bombaże, tj. wzdęcia puszek, wywołane wydzielającymi się gazami rozkładu białka (bombaże mogą być też wywołane procesami chemicznymi przez działanie aminokwasów na metal).

Aby mieć pewność, że wszystkie bakterie zostały zniszczone, stosuje się niekiedy pasteryzację frakcjonowaną, zwaną też tyndalizacją. Polega ona na tym, że po pierwszym pasteryzowaniu, ostudza się konserwy do około + 25° i trzyma w tej temperaturze przez 24 godziny. W tym okresie kiełkują formy przetrwalnikowe. Następnie poddaje się konserwy ponownej pasteryzacji i znów ostudza do 25° i przetrzymuje ponownie w tej temperaturze przez jedną dobę. Taki zabieg powtarza się 3 do 4 razy. Oczywiście, ten sposób pasteryzacji jest bardzo kosztowny i stosuje się go tylko w wyjątkowych wypadkach, gdy istnieje niebezpieczeństwo bombażu, wskutek użycia do produkcji surowca bardziej zakażonego niż normalnie, względnie przy produkcji na eksport (np. szynek) do krajów tropikalnych.

Zatrzymaliśmy się nieco dłużej na sterylizacji i pasteryzacji konserw, by rozwiać rozpowszechnione mniemanie, że wszystkie konserwy mięsne dadzą się magazynować przez długie okresy czasu i to nawet w temperaturze jaka panuje latem.

Czwartym sposobem konserwowania mięsa jest chłodzenie. Techniką chłodzenia nie będziemy się zajmowali, wychodząc z założenia, że większość zakładów żywienia zbiorowego nie posiada mechanicznych urządzeń chłodniczych. Wspomnimy tylko, że niskie temperatury hamują jedynie procesy życiowe drobnoustrojów, ale ich nie zabijają. Odwrotnie — chłód chroni mikroby od śmierci wskutek starości, wyczerpania zasobów enzymatycznych i zatrucia środowiska produktami przemiany materii. Niektóre gatunki bakterii, pleśni i drożdży, rozwijają się normalnie w temperaturze — 1°. [1])

Ostatnią wreszcie metodą utrwalania mięsa, poruszoną przez nas w tym artykule, jest peklowanie.

Rozróżniamy trzy sposoby peklowania. Jeden „na mokro", tj. przez zanurzanie i trzymanie mięsa w odpowiednim roztworze solanki. Drugi „na sucho", tj. przez wcieranie mieszaniny soli saletry w mięso oraz układanie go w warstwy i przesypywanie tą samą mieszaniną peklującą. Trzeci, kombinowany sposób — „sucho-zalewowy" polega na tym, że mięso natarte mieszaniną soli z saletrą, układa się w baseny, kadzie lub beczki i zalewa roztworem solanki. Dla celów podręcznego przetrzymywania mięsa, najwygodniejszy jest drugi sposób peklowania, tj. „na sucho".

[1]) Na świeżym mięsie, w czasie rozbioru i transportu do chłodni, przeważa mikroflora przystosowana do życia w temperaturze do 20° (99% ogólnej liczby bakterii) a mniej niż 1% mnożących się w temperaturze —1°. Do bakterii rozmnażających się w temperaturze —1° należą grupy: Achromobacter (90% ogólnej liczby), Mikrococci (7%), Flavobacteriae (3%) i Pseudomonas mniej niż 1%. (Empey i Scott). Procent pleśni i drożdży, rozwijających się na mięsie w temperaturze —1° jest większy niż bakterii. Pleśnie, znoszące niskie temperatury, reprezentowane są przez Penicillium, Mucor, Cladosporium, Ofenaria, Sporotrichum, Thamonidium. Drożdże przez: Mycotorula, Candida, Geotrichoides, Blastodendrion i Rhodotorula.

Mieszanka do suchego peklowania powinna zawierać na każde 100 jednostek wagowych soli 3 jednostki wagowe saletry. Dla przyspieszenia procesów peklowania, stosuje się, szczególnie w zimnych okresach roku, również dodatek cukru. Wówczas skład mieszanki peklującej będzie następujący: na 100 jednostek wagowych soli 2,5 do 2,7, jednostek saletry i 3 do 5 jednostek wag. cukru. Na 100 kg mięsa wieprzowego zużywa się około 4—6 kg takiej mieszanki. Sól użyta do sporządzania mieszanki powinna być drobna i biała. Saletra sucha i drobno sproszkowana. Cukier miałki—puder.

Mówiąc o soli, należy poświęcić jej nieco więcej uwagi, gdyż na ogół utarło się błędne mniemanie o jej działaniu bakteriobójczym. Doświadczenia wykazały, że czyste hodowle gronkowców, paciorkowców i włoskowców różycy, posypane solą, utrzymywały się przy życiu przez kilka tygodni—do kilku miesięcy. Podobnie zachowują się prątki gruźlicy i pałeczki tyfusu. Przetrwalniki są jeszcze odporniejsze na działanie soli od form wegetatywnych. Istnieją jednak bakterie, które w środowisku słonym rozwijają się doskonale. Do nich należą bakterie denitryfikujące. Dzięki nim mięso peklowane nabiera pożądanego aromatu. Oprócz wymienionych bakterii również wiele rodzajów pleśni i drożdżaków wymaga do swego rozwoju obecności soli kuchennej. **Nie można więc przypisywać soli uniwersalnego działania bakteriobójczego. Zanieczyszczona bakteriami, pleśniami lub grzybkami sól kuchenna, użyta do konserwacji mięsa, może się stać nawet poważnym źródłem zakażenia.** Dlatego należy pamiętać o tym, że sól powinna być chroniona nie tylko przed wilgocią, ale również i przed zakurzeniem i innym zanieczyszczeniem.

To, co zostało powiedziane o soli, nie znaczy, że w ogóle nie działa bakteriobójczo. Wprost przeciwnie, ma takie właściwości, ale w rozmiarach ograniczonych. W stosownych stężeniach sól kuchenna działa hamująco na rozwój bakterii lub też na wytwarzanie przez nie fermentów, wywołujących rozkład białka w mięsie (fermentów proteolitycznych). Na tym właśnie polegają konserwujące właściwości soli kuchennej. Formy wegetatywne bakterii pod wpływem roztworu soli ulegają odwodnieniu, co właśnie staje się przyczyną zahamowania ich procesów życiowych.

Według hipotez niektórych badaczy, mniej odporne formy wegetatywne bakterii, giną wskutek oddziaływania kationu „Na" i anionu „Cl". Giną również wskutek uczulenia na ujemne wpływy dwutlenku węgla oraz fermentów autolitycznych (rozkładających białko organizmu żywego), pochodzących bądź z włókna mięsnego na równi z fermentami diastatycznymi (rozkładającymi węglowodany) i proteolitycznymi (rozkładającymi białko), bądź wreszcie fermentów pochodzenia bakteryjnego.

Sól kuchenna jest ciałem sypkim, krystalicznym i niestałym pod względem składu chemicznego. Obok chlorku sodu (NaCl) zawiera

ona siarczan wapnia, siarczan magnezu, siarczan sodu, chlorek magnezu, chlorek potasu oraz sole jodowe, litowe, bromowe i inne. Dobra sól kuchenna-ważonka, nie powinna zawierać mniej chlorku sodu niż 92%; a sól kamienna nie mniej niż 97,5%. Zawartość wody w soli kuchennej waha się między 0 a 10%. Począwszy od zawartości wody 4%, sól kuchenna wydaje się przy dotyku wilgotna. Dobra sól kuchenna nie powinna zawierać więcej wody niż 5%.

Mówiąc o właściwościach soli kuchennej nie można pominąć jej ciężaru właściwego. Jeden kg warzonki posiada objętość 1046 do 1363 cm^3, podczas gdy ta sama waga soli kamiennej zajmuje objętość 875 do 958 cm^3. A więc w jednej i tej samej objętości mamy o jedną czwartą więcej soli kamiennej niż warzonki. Ta okoliczność wskazuje, że **miarą przy dawkowaniu soli do mieszanin peklujących, nie może być objętość tj. odmierzanie wypróbowanym naczyniem, szklanką, litrem itp. lecz wyłącznie waga.**

Dotychczas mówiliśmy o wpływie soli na drobnoustroje, czyli o jej własnościach konserwacyjnych. Należy z kolei przedstawić oddziaływanie soli na tkanki mięsne.

Sól, zarówno przy peklowaniu mokrym jak i suchym, wyługowywuje z mięsa białko i sole mineralne. Szczególnie duże straty białka ponosi się przez peklowanie suche. Sól na drodze działania osmotycznego „odciąga" z mięsa wodę, a wraz z nią rozpuszczalne białka z solami mineralnymi. W ten sposób powstaje tzw sos własny. Przy suchym peklowaniu ubytek wagi mięsa przez tzw. „usolenie" może dojść do 15—20%, a przy podrobach do 35 — 40% (Manerberger i Mirkin „Technołogia miasa"). Oczywiście, przy mokrym peklowaniu takich ubytków nie ma, wprost przeciwnie, w końcowej fazie peklowania, mięso pęcznieje, odbierając wodę z solanki (w pierwszym okresie peklowania mokrego, mięso traci również wodę i białko). Do wspomnianej, ujemnej strony peklowania suchego, powodowanej przez duże ubytki wagowe mięsa, dołącza się jeszcze i druga — twardnienie tkanki mięsnej. Nie mniej ważna jest również barwa mięsa. Różowo-czerwony kolor mięsa pochodzi od pozostałej w naczyniach krwionośnych krwi, ściślej mówiąc, zawartej w niej hemoglobiny oraz czerwonego barwnika mięsa, tzw. myohemoglobiny (związku identycznego z hemoglobiną).

Czerwony barwik mięsa podczas gotowania i pod wpływem reakcji utleniających, zmienia się na związek zwany methemoglobiną o brązowym zabarwieniu, aż do odcieni brązowo-zielonych. Podobnie oddziałowuje na czerwony barwik mięsa sól kuchenna. Natomiast azotyny tworzą z hemoglobiną i myohemoglobiną związek o różowo-czerwonym zabarwieniu, nie zmieniającym się podczas gotowania. Tę właściwość połączeń azotynów z czerwonym barwikiem krwi, wykorzystuje się przy peklowaniu, dodając do soli lub solanki saletrę ($NaNO_3$ lub KNO_3).

Pod wpływem bakterii redukujących tzn. odtleniających, azotany są redukowane na azotyny (NO_2), które wchodzą z hemo i myoglobiną w stosunkowo trwały czerwony związek — nitrosohemoglobinę.

Azotyny działają rówież bakteriobójczo już w koncentracji 0,05%. Azotany natomiast mają bardzo nikłą siłę dezynfekcyjną. Saletra w stężeniu dziesięciokrotnie wyższym od nitrytu jest jeszcze nieczynna. Oczywiście nitryt działa zabójczo tylko na bakterie beztlenowe. W jego środowisku do pewnego stężenia mogą się rozwijać energicznie bakterie tlenowe.

Technika suchego peklowania mięsa wołowego i baraniny

Odpowiednio porąbane mięso naciera się mieszaniną peklującą i ściśle układa w naczynia drewniane, kamienne lub na stelaże. Na pierwszą warstwę mięsa sypie się mieszaninę soli grubości do 2 mm i każdą następną warstwę przysypuje się w podobny sposób. Przy układaniu mięsa w beczki lub kadzie, należy dbać o to, aby górna warstwa była dokładnie dociśnięta (dnem beczki lub nakrywą w kadzi), aby mięso znajdowało się w wydzielonym sosie. Na 100 kg mięsa wychodzi 7,5 — 8 kg soli peklującej. Optymalna temperatura peklowania + 4 do 6^0. Niepożądane jest przekraczanie + 10^0. Czas peklowania w zależności od wielkości kawałków mięsa — 20 do 30 dni. Peklowanie „na sucho" wieprzowiny odbywa się w podobny sposób z tym, że zużycie soli będzie znacznie mniejsze.

Suche solenie podrobów

Podroby (nerki, wątroba, serce, płuca, wymiona, głowy, języki, ogony wołowe itp.), oczyszczone i ochłodzone, naciera się solą peklującą w ilości około 30% w stosunku do wagi surowca i układa na pochyłych lub ażurowych stelażach. Po upływie doby, podroby przekłada się do beczek, z przedziurawionymi dnami lub do koszów. Strząsa się przed tym sól i ponownie naciera suchą, czystą solą w ilości ok. 20% wagi surowca. Każdą warstwę (w beczce lub koszu) przesypuje się solą w ilości ok. 10% wagi surowca. W tym opakowaniu mogą podroby pozostawać do 7 dni, po czym należy je zużyć lub przewieźć do magazynów chłodniczych, do dalszego składowania w temperaturze minus 9 do 10^0.

Utrata wagi surowca wskutek ubytku „soku mięsnego" jest bardzo wysoka i dochodzi np. przy nerkach do 45%.

Na tym zakończymy ten pobieżny przegląd metod konserwacji mięsa w temperaturze powyżej zera, nie wyczerpując oczywiście wszystkich. Ostatnio prowadzone są badania nad konserwacją mięsa przez polewanie różnymi płynami konserwującymi (prof. Christodulo ZSRR). Wyniki tych badań są podawane w radzieckich czasopismach fachowych. Omówimy je w jednym z dalszych numerów „Żywienia Zbiorowego".

Mgr STANISŁAW BERGER

Wpływ światła na niektóre składniki produktów spożywczych

Zmiany w produktach spożywczych, powodujące z jednej strony poważne straty w ogólnej gospodarce środkami spożywczymi, z drugiej zaś ujemnie wpływające na higienę żywienia człowieka — zachodzą najczęściej podczas przechowywania, przygotowywania i przyrządzania potraw. Ujemnie działają tu przeważnie trzy czynniki: biologiczne (np. drobnoustroje, enzymy), chemiczne (np. metale, kwasy, alkalia, woda, tlen) i fizyczne (np. temperatura, światło, ciśnienie). Czynniki te oddziaływują najczęściej równocześnie i wtedy przez usunięcie jednego z nich można powstrzymać cały, ujemny dla wartości produktu proces, będący już w toku lub nawet nie dopuścić do jego powstania. Ponadto niektóre z czynników działają ze szczególną siłą na pewne tylko składniki pokarmowe lub mogą wywołać tylko pewne, niekorzystne z punktu widzenia higieny i ekonomiki żywienia procesy. Do takich czynników należy zaliczyć **światło.**

Działanie światła może wywoływać szereg reakcji, które w sposób pośredni lub bezpośredni obniżają wartość odżywczą pożywienia (ma to miejsce szczególnie w przypadku tłuszczów). Składnikami, wrażliwymi w pierwszym rzędzie na światło, są witaminy A, B_2, E, K, C, prowitamina A (karoten) oraz tłuszcze. Ujemne działanie światła jest w tych przypadkach dość silnie związane (choć nie zawsze) z wpływem tlenu (czynnik chemiczny) i temperatury (czynnik fizyczny).

Przy rozpatrywaniu działania światła na produkty należy zwrócić uwagę na jego ważne z punktu widzenia praktycznego właściwości. Niezmiernie poważne znaczenie ma fakt, że nie wszystkie części widma świetlnego (1, 2, 3) mają jednakowy wpływ na składniki pożywienia. Okazuje się bowiem, że ze szczególną siłą działają promienie ultrafioletowe i fioletowe, natomiast im bliżej czerwieni, tym działanie ich słabnie, zwłaszcza przy świetle zielonym (długość fali ok. 500 milimikronów). Niektórzy uczeni nazywają promienie czerwone, pomarańczowe, żółte — promieniami ciepłodajnymi, mało aktywnymi chemicznie. Natomiast promienie niebieskie, fioletowe oraz ultrafioletowe są chemicznie aktywne, a ubogie w ciepło. Fakt ten jest praktycznie wykorzystany w różnych celach. Duże znaczenie mają, np. w suszarnictwie promienie czerwone.

Ogólnie powiedzieć można, że najbardziej czynne są te promienie, które zostają najsilniej przez dane substancje pochłaniane. Zjawisko to wykorzystuje się, np. w przemyśle spożywczym, przy stosowaniu odpowiedniego opakowania produktów, mającego na celu wykluczenie dostępu promieni świetlnych o niepożądanej dla produktu długości fal.

Przy badaniu ujemnego wpływu światła na tłuszcze, okazało się, że najsilniej działa bezpośrednio operacja światła słonecznego. Nieco słabszy wpływ wywiera światło dzienne, rozproszone. Światło elektryczne ma wpływ dużo mniejszy, zależne to jest zresztą od siły i odległości źródła światła. Szybkość procesów jełczenia[1]) tłuszczu jest ok. 10.000 razy większa pod wpływem światła słonecznego w porównaniu do szybkości przebiegu tych samych procesów w tłuszczu przechowywanym w ciemni. Wpływ światła na tłuszcze polega prawdopododnie na zwiększeniu pochłaniania tlenu (utlenianie tłuszczów) oraz przyspieszeniu szeregu innych reakcji, związanych z ich rozkładem. Reakcje te powstają pod wpływem światła, które aktywuje drobinę kwasu tłuszczowego, ta zaś łatwo się utlenia.

Jest rzeczą ciekawą i ważną z punktu widzenia gospodarczego, że tłuszcze, które były wystawione na krótkotrwałe nawet działanie światła, ulegają szybciej procesom jełczenia (mimo umieszczenia ich później w ciemni) w porównaniu do tłuszczów nienaświetlanych. Przechowywanie takich tłuszczów, nawet w najlepszych warunkach, jest już później utrudnione.

Ze zmianami chemicznymi, jakie zachodzą w tłuszczach, łączą się zmiany w smaku i zapachu. Są one tak charakterystyczne, że próba organoleptyczna jest tu bardziej czuła.

Nie na tym kończą się praktyczne następstwa wpływu światła na tłuszcze. Sporo doświadczeń wykazało (1,4), że tłuszcze zjełczałe mogą wpływać ujemnie na organizm żywy, a zwłaszcza na procesy, które przebiegają w przewodzie pokarmowym. Spożywanie zjełczałego tłuszczu wpływa bardzo ujemnie (niezależnie od światła) na szereg witamin, jak A, D, E, karoten, kwas pantotenowy i biotynę (4). Szkodliwe działanie wywierają głównie nadtlenki. Zarówno u ludzi jak i zwierząt można łatwo doprowadzić do szeregu awitaminoz przy stosowaniu zjełczałego tłuszczu w pożywieniu. Te same badania dowodzą, że przyswajalność (wchłanianie) takich tłuszczów jest również obniżona. Obniża się też i wartość kaloryczna.

Widzimy więc, jak poważne następstwa powodować mogą nieodpowiednie metody przechowywania tłuszczów. Odgrywają one dużą

---

1) W zasadzie zachodzą tu dwa typy procesów: 1) hydrolityczne (jełczenie właściwe), 2) oksydacyjne (łojowacenie, tranowacenie, ketonowacenie).

W pierwszym wypadku kwasy tłuszczowe nadają tłuszczom nieprzyjemny smak i zapach, w drugim natomiast nadtlenki, aldehydy, ketony, wywołują te charakterystyczne objawy (9).

rolę zarówno z punktu widzenia gospodarczego jak i higieny żywienia. Szereg autorów wskazuje, że straty z powodu niewłaściwych metod przechowywania tłuszczów są poważne i mogą dojść do 10% wartości całkowitej produkcji środków spożywczych. Jednocześnie podczas jełczenia tłuszczów zachodzą straty w bardzo istotnych i cennych składnikach, które towarzyszą najczęściej tłuszczom, tj. w witaminach A, D, E, a również i w karotenie (prowitaminie A). Straty tych składników pod wpływem światła zachodzą zarówno w produktach zawierających poważne ilości tłuszczu (masło, sery, tran, mleko), jak również o znikomej ilości tego składnika. Ciekawe doświadczenia, przeprowadzone pod wpływem światła na zawartość witaminy A w maśle, dowodzą (6), że **masło w cienkich warstwach, poddane działaniu światła słonecznego, traci po 10 minutach naświetlania 60% początkowej zawartości witaminy A, a po 30 minutach znajdują się już w nim tylko jej ślady.** Jest to niezmiernie ważny moment zarówno dla producentów jak i konsumentów masła. Podobne straty będą zachodzić zapewne w serach, mleku i innych produktach, zawierających witaminę A. Oczywiście mają tutaj miejsce również podobne zmiany w tłuszczu, o których była już mowa poprzednio.

Jest rzeczą znaną, że mleko przechowywane w ciemni zachowuje swój naturalny smak, natomiast mleko poddane działaniu promieni słonecznych (zarówno surowe jak i pasteryzowane) nabiera nieprzyjemnego zapachu i smaku. Ponadto normalne, żółto-białe zabarwienie mleka, przechodzi w białe wzgl. różowawe (5). Powodowane to jest m.in. z jednej strony omawianymi już zmianami w tłuszczu (a nawet podobno i w białku) mleka, z drugiej strony zaś stratami, zachodzącymi w prowitaminie A — karotenie oraz w witaminie B_2 — ryboflawinie. Ta ostatnia łatwo ulega rozkładowi podczas szkodliwego działania światła, a proces ten następuje intensywniej w mleku surowym niż pasteryzowanym. Z tego powodu straty w mleku, przechowywanym w butelkach z jasnego szkła wynoszą średnio już w ciągu 1 godziny ok. 30 — 54% początkowej zawartości ryboflawiny (7). Dłuższe trzymanie mleka na słońcu powoduje dalsze straty. Przez zastosowanie ciemnego szkła proces niszczenia wit. B_2 zostaje zatrzymany wzgl. osłabiony. Podobnym zmianom na skutek działania promieni słonecznych ulegają witaminy E, K i częściowo C.

Światło może wywierać szkodliwy wpływ w produktach, które nie zawierają prawie wcale tłuszczu, lecz posiadają poważne ilości witamin. Dotyczy to prowitaminy A (karotenu) w warzywach i owocach. Pod wpływem światła słonecznego rozdrobniona sałata traci już w **przeciągu pierwszych 6 minut do 25% ogólnej zawartości karotenu.** Również koncentraty karotenu są czułe na wpływ tego czynnika. Przy przechowywaniu ich w ciemności i przy temp. 4° straty wynosiły ok. 8% w ciągu kilku miesięcy, natomiast przy dostępie światła i w temperaturze pokojowej wzrosły one w tym czasie do 38%.

Rozpatrując działanie światła trzeba jeszcze wspomnieć, że jego niszczący wpływ ma miejsce również przy suszeniu produktów spożywczych. Posiada to poważne znaczenie nie tylko w przemyśle suszarniczym, ale również i w gospodarstwie indywidualnym. Z zestawienia średnich wynika (8), że przy sztucznym suszeniu w pełnym świetle owoców, warzyw oraz zielonych roślin, straty w karotenie wynoszą ok. 60%, podczas gdy ten sam proces, przeprowadzony w ciemności, obniżył zawartość karotenu tylko o 20%. Przy suszeniu mięty na słońcu straty w karotenie wyniosły 78% zaś bez dostępu światła 49%.

Rozpatrywany przez nas wpływ światła na niektóre składniki pożywienia, wskazuje na ujemne jego działanie i obniżenie wartości odżywczej produktu. Należy jednak pamiętać, że działanie to może być w pewnych wypadkach pożyteczne, mianowicie jako czynnik dezynfekujący (bakteriobójczy) oraz jako czynnik, powodujący przechodzenie pewnych związków sterolowych w witaminę D. Jednak zarówno w pierwszym jak i drugim przypadku, pożytek z danych artykułów spożywczych jest niewspółmiernie mały w stosunku do powstających strat. Bakteriobójcze działanie światła można zastąpić innymi, mniej szkodliwymi, a bardziej skutecznymi zabiegami. Odnośnie powstawania witaminy D pod wpływem światła, zachodzi obawa, że obok korzystnej reakcji mogą powstać również produkty szkodliwe i toksyczne. Naświetlanie powinno się odbywać raczej w atmosferze beztlenowej (bez dostępu powietrza), bowiem produkty naświetlania dużo łatwiej ulegają zmianom w porównaniu do związków nienaświetlanych. Te fakty nie umniejszają znaczenia dobroczynnego wpływu światła w odniesieniu do żywych organizmów przy leczeniu krzywicy.

Z rozważań naszych należy wysnuć wnioski, że sprawa wpływu światła na wartość produktów spożywczych posiada poważne znaczenie ze względów gospodarczych i higieny żywienia człowieka. Dalej stwierdzić można, że ze względu na obniżenie wartości odżywczej szeregu produktów pod wpływem działania światła, należy przy przechowywaniu, długotrwałym przygotowywaniu i przyrządzaniu potraw, unikać, względnie ograniczać dostęp światła. Dotyczy to w pierwszym rzędzie produktów, zawierających tłuszcz, witaminę A (karoten), B_2, E, a więc masło, mleko, sery, oleje, margaryna, słonina, zielone oraz żółte jarzyny, (zwłaszcza podczas przygotowywania do spożycia, wszelkie przetwory i koncentraty witaminowe). Widzimy więc, że na zagadnienie to należy zwrócić baczną uwagę, zwłaszcza w następujących instytucjach:

1. w aparacie żywienia zbiorowego (odpowiednie instrukcje dla personelu),
2. w placówkach, rozprowadzających środki spożywcze (magazyny, sklepy spożyw-

cze, sposób umieszczania produktów na wystawach),
3. w przemyśle spożywczym (produkcja przetworów, suszarnictwo, opakowanie),
4. w produkcji sprzętu kuchennego (naczynia z ciemnego szkła, unikanie niektórych metali).

Literatura

1. *A. Szczygieł* — Gospodarcze i zdrowotne znaczenie tłuszczów. Warszawa 1938.
2. *Lea C. H.* The action of light on fats. J. Soc. chem. Ind. 1933, 52, 146.
3. *Coe M. R.* Cereal Chem. 9, 3, 1934.
4. *Liberman S. Mirkin E.* Uspiechy w chemii i technologii żywotnych żyrow. Miasnaja Industria SSSR, 1951. 1, 20.
5. *Ziegelmeyer W.* Unsere Lebensmittel und ihre Veränderungen. Dresden 1942.
6. *Banerje B. N. Dastur N. N.* Agricult. a Livenstock in India 6, 274, 433, 1936. Nutrit Abstr. a Rev. 6, 3, 621, 1937.
7. *Stanberg O. E. Teophilus D. R.* Effect of light on riboflavin in milk. J. Dairy Sci. 28. 269, 1945.
8. *Savinow B. G.* Karotin, Kiew, 1948.
9. *Szybalski W.* Niektóre problemy, związane ze zjawiskiem tranowacenia tłuszczów. Przemysł Chemiczny 5. 1951, 262.

Z życia zakładów ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Mgr HENRYK DOBOSZYŃSKI

Stołówki akademickie

Konieczność istnienia stołówek akademickich jest bezsporna.

Stanowisko to uzasadnione jest troską Państwa o ułatwienie warunków bytowych młodzieży akademickiej, jak i również i polityką gospodarczą w zakresie żywienia zbiorowego. Nakazuje ona utrzymanie zamkniętych stołówek akademickich, ze względu na potrzebę odciążenia niedostatecznej jeszcze sieci zakładów otwartych. Stołówki akademickie muszą więc istnieć, pod warunkiem oczywiście odpowiedniego ich zorganizowania na właściwym poziomie.

Naszkicujemy pokrótce sytuację stołówek akademickich w ciągu ostatniego roku (1950), podkreślając zasadnicze ich usterki, aby na tym tle omówić wydane ostatnio normy prawne, których wprowadzenie w życie, daje gwarancję pomyślnego rozstrzygnięcia tak ważnej sprawy.

Do czasu przejęcia stołówek akademickich przez Spółdzielnie Spożywców były one prowadzone przez Bratnie Pomoce studentów poszczególnych uczelni, a w nielicznych jedynie wypadkach przez inne instytucje (np. TPMSW, Fundacja Domów Akademickich). W związku ze zmianami w organizacji władz akademickich i likwidacją w ciągu stycznia 1950 r. prowadzących stołówki agend studenckich (Bratnia Pomoc), powstała konieczność niezwłocznego ich przejęcia przez Powszechne Spółdzielnie Spożywców.

Ustalone wytyczne w sprawie przejmowania i prowadzenia stołówek akademickich, przewidywały m. in., że zainteresowane wyższe uczelnie przekażą w użytkowanie Spółdzielni Spożywców lokal stołówkowy o odpowiedniej powierzchni i wartości użytkowej wraz z kompletnym wyposażeniem sal dla konsumentów, kuchni i pomieszczeń gospodarczych. Zaznaczały one również, że Powszechne Spółdzielnie Spożywców nie są obowiązane inwestować w stołówkach akademickich jakichkolwiek funduszów na lokale i urządzenia poza wliczanymi do kosztów administracyjno-rzeczowych, wydatkami na konserwację i uzupełnienie sprzętu (w granicach normalnego zużycia).

W związku jednak z obligowaniem spółdzielczości do niezwłocznego przejmowania stołówek akademickich, a więc w takim stanie, w jakim znajdowały się w dniu przejęcia (łącznie z personelem) — wyższe uczelnie nie wypełniły całkowicie nałożonych nań obowiązków. Wprawdzie pod koniec roku 1950 została przekazana rektorom i zarządom domów akademickich suma 900.000 zł (30.000.000 zł w starej walucie), na wykonanie najbardziej pilnych remontów, jednak mimo to stan stołówek akademickich pozostawiał nadal wiele do życzenia. W lokalach stołówkowych, w urządzeniach kuchennych i gospodarczych wyższych uczelni i domów akademickich stwierdzono rażące braki. Były one powodem dodatkowych trudności w prowadzeniu stołówek, a przede wszystkim w utrzymaniu na odpowiednim poziomie higieny, racjonalnego przygotowania posiłków i dobrej obsługi stołowników.

Ustalony został następujący sposób finansowania działalności stołówek akademickich:

Kalkulacja posiłków powinna być oparta o zasady samowystarczalności stołówek, przy uwzględnieniu nie tylko ceny zakupu produktów, lecz również całkowitych kosztów prowadzenia stołówek aż do amortyzacji urządzeń i sprzętu włącznie. W związku z tym wyłaniały się od razu trudności w ustalaniu cen, gdyż młodzież akademicka pragnęła utrzymać je na jak najniższym, dostosowanym do jej możliwości finansowych, poziomie, co nie zawsze dawało się pogodzić z zasadą samowystarczalności. Dla wyjaśnienia należy nadmienić, że do czasu objęcia stołówek przez PSS istniał fundusz stypendialny, z którego opłacano żywienie znacznej części młodzieży. Po zlikwidowaniu „Bratniej Pomocy", fundusze stypendialne przydzielane były studentom indywidualnie — do dowolnego dysponowania zasiłkami. Skutkiem tego, jak również i z tego powodu, że obiad w stołówce akademickiej kosztował 2,70 zł. a obiad popularny (deficytowy w swym założeniu) w gospodzie otwartej 2,40 zł — studenci wybierali najczęściej ten drugi, jako tańszy.

Uregulowana więc w ten sposób sprawa finansowania działalności stołówek akademickich oraz zmiana formy wypłacania stypendiów, stała się przyczyną spadku frekwencji oraz trudności, jeśli chodzi o postawienie żywienia młodzieży akademickiej na odpowiednim poziomie.

Również niezbędne warunki usprawnienia działalności stołówek akademickich, jakimi są: należyte uświadomienie studentów o konieczności współpracy Komisji Stołówkowej z kierownictwem stołówki oraz właściwe zorganizowanie udziału czynnika społecznego w zakresie nadzoru nad pracą kierownictwa i personelu stołówki — pozostawiały wiele do życzenia.

Na tle wytworzonej sytuacji, wobec trzech zasadniczych braków, a mianowicie — braku kredytów na inwestycje, niewłaściwego uregulowania sprawy finansowania stołówek oraz braku udziału czynnika społecznego w pracy stołówek akademickich — doszło do oparcia pracy stołówek na nowych zasadach.

Podstawą prawną przepisów o zmianie warunków funkcjonowania stołówek akademickich stała się

uchwała, powzięta przez Prezydium Rządu w dniu 8.XI. 1950 r. w sprawie usprawnienia gospodarki uspołecznionej w dziedzinie żywienia zbiorowego, która rozstrzyga rzecz najistotniejszą, ustalając źródło finansowania działalności stołówek akademickich i wskazując skąd należy czerpać kredyty na potrzeby inwestycyjne, a mianowicie:

1. „Wydatki administracyjno-rzeczowe, związane z prowadzeniem stołówek akademickich pokrywane będą od dnia 1 stycznia 1951 r. z budżetu Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, w którym kredyty na stołówki akademickie zostaną wyodrębnione i ustalone przez Ministra Finansów na wniosek Ministra Szkół Wyższych i Nauki w porozumieniu z Ministrem Handlu Wewnętrznego".
2. „Ministerstwa Szkół Wyższych i Nauki, Zdrowia i Oświaty, uwzględnią w planach inwestycyjnych i remontowych, podległych zakładów naukowych, potrzeby stołówek akademickich w oparciu o zryczałtowane kwoty, przewidziane dla poszczególnych stołówek".

W ten sposób Państwo przychodzi ze zdecydowaną pomocą finansową młodzieży akademickiej i przeznaczając w roku 1951 na koszty administracyjno-rzeczowe prowadzenia około 50 stołówek akademickich, obsługujących prawie 20.000 studentów, kwotę ponad 7 milionów złotych, — stwarza realne możliwości poprawy poziomu wyżywienia młodzieży akademickiej.

W celu wcielenia w życie założeń uchwały, dotyczącej stołówek akademickich, zostało opracowane zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dn. 21.IV. 51 r. w sprawie ustalenia warunków prowadzenia tych placówek.

Ustalając podstawy organizacyjne, pozostawia się przyjętą już przedtem zasadę, że organizacjami powołanymi do prowadzenia stołówek akademickich są Powszechne Spółdzielnie Spożywców, działające w tych miejscowościach, gdzie znajdują się wyższe uczelnie (Osiedla Akademickie, Zakłady Naukowe). Stołówka stanowi w zasadzie samodzielną komórkę organizacyjną i pozostając na rozrachunku gospodarczym, pracuje w oparciu o swój plan finansowy. Podkreślić należy, że Spółdzielnie Spożywców, dla których prowadzenie stołówek akademickich jest akcją zleconą, uzyskują z chwilą rozpoczęcia działalności, cały szereg ułatwień i świadczeń, umożliwiających im należyte wywiązanie się z przyjętych obowiązków. A więc PSS przejmuje na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego, podpisanego przez przedstawicieli PSS i dotychczasowej administracji:

1) prawo bezpłatnego użytkowania nieruchomości lub lokalu, w którym znajduje się stołówka akademicka oraz
2) nieodpłatnie ruchomości, będące w posiadaniu stołówki akademickiej,
3) zapasy żywności i towarów,
4) prawa i obowiązki wyższej uczelni lub administracji domów akademickich, wynikające z umów o pracę, zawartych z personelem stołówki.

Ponadto, spółdzielnia prowadząca stołówkę akademicką, uzyskuje od wyższej uczelni (bez względu na to czy stołówka mieści się na jej terenie, czy poza nim) lub administracji domów akademickich, prawo bezpłatnego używania i korzystania z pomieszczeń stołówki, urządzeń kanalizacyjnych i wodociągowych, oświetlenia i ogrzewania pomieszczeń.

Ustalenia Uchwały Prezydium Rządu z dn. 8.XI. 1950 r. odnośnie inwestycji i pokrywania wydatków administracyjno-rzeczowych w stołówkach akademickich, w omawianym zarządzeniu wykonawczym, zostały sprecyzowane w sposób następujący:

1. „Inwestycje dotyczące pomieszczeń (budowa, rozbudowa i adaptacja) stołówek akademickich, mieszczących się na terenie albo w budynkach wyższej uczelni lub domów akademickich, objęte zostaną planami inwestycyjnymi wyższych uczelni lub domów akademickich. Plany te winny być uzgodnione z miejscowymi spółdzielniami, jeżeli zaplanowanie następuje bez ich wniosku. Mechanizacja i kapitalne remonty stołówek akademickich winny być dokonywane przez inwestora na wniosek Spółdzielni Spożywców, uzgodniony z Ministerstwem Handlu Wewnętrznego w granicach kwot, przewidzianych na ten cel przez zainteresowane ministerstwa.
Remonty bieżące pomieszczeń będą dokonywane przez Spółdzielnie prowadzące stołówki z tym, że koszty tych remontów pokrywane będą z sum przewidzianych na wydatki administracyjno-rzeczowe".
2. „Wydatki administracyjno rzeczowe (objęte planem finansowym, który ponadto obejmuje wydatki na zakup surowca), związane z prowadzeniem stołówek akademickich, pokrywane będą co miesiąc po upływie miesiąca obrachunkowego z budżetu Ministerstwa Handlu Wewnętrznego na rzecz Związku Spółdzielni Spożywców, w ramach kredytów, wyodrębnionych na prowadzenie stołówek akademickich".

Zarządzenie określa następnie taksatywnie te wydatki, które wchodzą w skład wydatków administracyjno-rzeczowych, a na pokrycie których Państwo przeznacza specjalne kredyty. Są to:

a) płace personelu,
b) świadczenia socjalne,
c) konserwacja sprzętu,
d) uzupełnienie sprzętu,
e) utrzymywanie czystości i dekoracja lokalu,
f) odzież robocza,
g) wydatki kancelaryjne,
h) opał,
i) remonty bieżące,
j) narzut na utrzymywanie ogniw nadrzędnych, w granicach 12% należnej dotacji.

W oparciu o komisyjne przepracowanie rzeczywistych kosztów administracyjno-rzeczowych prowadzenia stołówek pracowniczych, ustala się, że wydatki administracyjno-rzeczowe stołówek akademickich, wydających wyłącznie obiady, będą pokrywane do wysokości, nie przekraczającej następujących norm:

w stołówkach na 1 stołownika

od 100 — 200 stołowników	do zł	30.50	mies.
201 — 300 „	„	22.50	„
301 — 500 „	„	19.50	„
501 — 700 „	„	17.50	„
701 — 1000 „	„	15.—	„
ponad 1000 „	„	14.50	„

Przechodzimy do omówienia zadań spółdzielczości w zakresie prowadzenia stołówek akademickich. Na szczególną uwagę zasługuje tu nałożenie na spółdzielczość obowiązku wydawania nie tylko obiadów, ale również w razie potrzeby, ustalonej przez delegata właściwego Ministra do Spraw Młodzieży, i o ile liczba konsumentów jest nie mniejsza niż 100 osób, również śniadań i kolacji. Posunięcie to jest wyrazem szczególnej troski Państwa o pełne zaspokojenie potrzeb młodzieży akademickiej w dziedzinie żywienia, dążność do całkowitego jej zwolnienia od nieprodukcyjnych zajęć domowo-gospodarczych, absorbujących przeznaczony na naukę czas. Troskę tę należy zaakcentować tym mocniej, że koszty związane z wydawaniem śniadań i kolacji są pokrywane również przez Państwo. Ustalono, że stołówki wydające również śniadania i kolacje, mogą preliminować dodatkowe sumy na związane z tym wydatki administracyjno-rzeczowe w wysokości 80% kosztów wydawania obiadów (30% na śniadania, 50% na kolacje — § 7 p. 2. zarządzenia).

W dalszym ciągu utrzymuje się zasadę wykupywania abonamentów. Jest to system racjonalny, umożliwiający normalny tok pracy w stołówce i należyte planowanie zaopatrzenia i zatrudnienia. Jeśli jednak studenci ze względu na nawał pracy i zajęć, wykonywanych nieraz w różnych dzielnicach miasta, nie mogliby spożyć posiłku w stołówce akademickiej, są oni upoważnieni do spożycia posiłku w cenie 2.40 zł w każdym

spółdzielczym zakładzie żywienia zbiorowego, pod warunkiem ostemplowania bonów abonamentowych przez kierownictwo stołówki.

Cena posiłków w abonamencie nie może przekraczać kwoty 1.40 zł za śniadanie, 2.40 zł za obiad i 1.80 zł za kolację. Ceny te mogą być zmienione na wniosek zainteresowanych ministerstw.

Suma wpływów, osiągniętych z wpłat konsumentów za posiłki, powinna pokryć wydatki na zakup surowca łącznie z kosztami transportu. Jednocześnie nakłada się na kierownictwo stołówki obowiązek sprzedaży obiadów tzw. jednorazowych, w cenie 2,70 zł, przy czym osiągnięte w ten sposób nadwyżki 30 gr na jednym obiedzie włącza się do puli, przeznaczonej na zakup surowca, z przeznaczeniem na sporządzenie deseru. Zaznaczyć tu należy, że w stołówkach pracowniczych analogiczne nadwyżki idą na pokrycie wydatków administracyjno-rzeczowych. Zasadnicza różnica tkwi więc w tym, że w stołówkach akademickich Państwo pokrywa nie tylko koszty administracyjno-rzeczowe związane z przygotowaniem obiadów abonamentowych, lecz również i obiadów jednorazowych.

Jednym z podstawowych warunków sprawnej działalności stołówek akademickich jest jak już wpomniano właściwa współpraca Komisji Stołówkowej, organu kontroli społecznej, z kierownictwem stołówki. W związku z tym Rada Naczelna Zrzeszeń Studentów Polskich opracowała, zatwierdzony w dniu 7.III. 1951 r. przez Ministra Szkół Wyższych i Nauki, regulamin Komisji Stołówkowej, który przewiduje, że przy każdej stołówce akademickiej, prowadzonej przez Spółdzielnię Spożywców, musi być wybrana z grona profesorów, pracowników administracyjnych i studentów, Komisja Stołówkowa, do której należy:

1. utrzymanie kontaktu między kierownictwem stołówki a konsumentami i ich reprezentowanie,
2. troska o pełną wartość odżywczą posiłków, zgodnie z obowiązującymi jadłospisami i recepturą,
3. troska o urządzenie stołówki, jej wyposażenie i warunki higieniczne,
4. kontrola działalności gospodarczej stołówki.

Wydaje się, że niezależnie od wykonywania tych zadań, Komisja Stołówkowa winna inicjować i dopilnowywać organizowania comiesięcznych narad wytwórczych całego personelu stołówkowego. Przed naradą wytwórczą Komisja powinna przeprowadzić naradę wewnętrzną, celem przygotowania przemyślanych, rzeczowych wniosków, których przyjęcie i wykonanie przez biorących udział w naradzie, mogłoby się przyczynić do usunięcia spostrzeżonych w toku pracy stołówki braków i niedociągnięć. Wskazane byłoby również wprowadzenie międzykomisyjnego współzawodnictwa pracy.

W końcowych przepisach omawiane zarządzenie ustala:

„Nadzór nad działalnością stołówek akademickich odnośnie jakości i sprawności wydawania posiłków, odpowiedniego przystosowania lokali do potrzeb stołówek akademickich oraz funkcjonowania Komisji Stołówkowych sprawuje delegat Ministra, któremu podlega uczelnia".

Na zakończenie należałoby jeszcze omówić inne elementy, ściśle związane z całokształtem omawianego zagadnienia. Częściowe uregulowanie tych elementów, jako następstwo wytycznych Uchwały Prezydium Rządu z dn. 21.II 51 r. w sprawie zasad prowadzenia stołówek pracowniczych i tworzenia Oddziałów Zaopatrzenia Robotniczego, ma zastosowanie i do stołówek akademickich, a mianowicie: szkolenie kadr, jednolity układ pracy, zaopatrzenie i racjonalizacja żywienia, wyposażenie techniczne oraz stan sanitarny.

Dotychczasowy brak fachowego i uspołecznionego personelu zaważył w dużej mierze na trudnościach w pracy stołówek. Nie ulega wątpliwości, że najtrafniej postawione zagadnienie, najlepiej opracowane normy, nie wywołają pożądanego skutku, o ile ci, którzy normy te mają wcielać w życie, nie będą odpowiadać wymaganiom, stawianym im w związku z wykonywanym zawodem. Ściśle z doborem kadr wiąże się sprawa uposażenia personelu. Dotychczasowe niskie płace powodują ciągły odpływ pracowników i trudności w werbowaniu nowych sił.

Dlatego też należy z uznaniem powitać § 6 wymienionej uchwały, zobowiązujący organizacje nadrzędne (Centralny Związek Spółdzielczy) do zorganizowania doszkalania kadr stołówek pracowniczych, przy czym pracownicy zatrudnieni w stołówkach, prowadzonych przez spółdzielnie, winni przejść obowiązkowe przeszkolenie według ustalonego programu oraz § 9. zobowiązujący władze centralne do opracowania jednolitego układu zbiorowego pracy dla pracowników zatrudnionych w roku 1951 w stołówkach.

Trudności w regularnym zaopatrywaniu stołówek w surowce, zostały usunięte przez zastosowanie zasad, obowiązujących w zaopatrzeniu otwartych zakładów żywienia zbiorowego — do zaopatrzenia stołówek. Sprawę tę reguluje zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 10.III 1951 r. dotyczące wprowadzenia receptury i planowości produkcji w stołówkach pracowniczych i akademickich. Zarządzenie to mające przede wszystkim na celu wprowadzenie zasadniczych zmian w zakresie racjonalizacji żywienia przez nałożenie obowiązku na kierownictwa stołówek sporządzania posiłków w oparciu o recepturę, zobowiązuje również Centrale, zaopatrujące stołówki w artykuły żywnościowe, do ich zaopatrywania w pierwszej kolejności, według złożonych zapotrzebowań.

W ten sposób zagwarantowanie odpowiedniej wartości odżywczej posiłku, regularności zaopatrzenia i rozmaitości asortymentu pożywienia, znalazło właściwe rozwiązanie.

W dalszym ciągu uchwała zleca Ministrowi Handlu Wewnętrznego ustalenie minimum wyposażenia technicznego stołówki. W konsekwencji tego, praca w zmodernizowanej i zmechanizowanej stołówce (przemysł państwowy przystąpił już częściowo do produkcji nowoczesnych urządzeń i sprzętu gastronomicznego) osiągnie należytą sprawność i większą wydajność, co będzie miało korzystny wpływ na zaplanowane zmniejszenie kosztów administracyjno-rzeczowych jej prowadzenia.

Rozplanowanie pomieszczeń stołówki musi być jak najbardziej racjonalne i praca w stołówce powinna przebiegać w warunkach, odpowiadających wymaganiom higieny. I w tej dziedzinie projektowane przepisy prawne nie mają luk. Są już w opracowaniu standardy budowlane dotyczące pomieszczeń stołówkowych. Będą one zastosowane w nowym budownictwie. Opracowuje się również regulamin sanitarny dla stołówek. W oparciu o ten regulamin Uchwała zobowiązuje organa sanitarne do sprawowania stałej kontroli sanitarnej nad stołówkami, upoważniając Komisję Stołówkową do żądania przeprowadzenia kontroli w każdym czasie.

Reasumując, należy krótko ale zdecydowanie stwierdzić, że droga rozwoju stołówek akademickich jest już w sposób właściwy wytyczona, zarządzenia wykonawcze w większości już opracowane i tylko od ich realizatorów, tj. od osób, którym bezpośrednio powierzono prowadzenie stołówek oraz od konsumentów — studentów, zależy czy stołówki akademickie spełnią tak dobrze, jak się to zapowiada, swoje zadania.

JÓZEF RETERSKI

Mechanizacja produkcji w zakładach żywienia zbiorowego

cz. II.

W zaopatrzeniu zakładów żywienia zbiorowego największą pozycję stanowią niewątpliwie ziemniaki, wchodzące w dość dużej ilości w skład każdego nieomal posiłku obiadowego czy kolacji. Ta powszechność użycia ziemniaków sprawia, że najmniejszy nawet procent oszczędności surowca, czasu i pracy ludzkiej, osiągnięty przy ich przygotowywaniu do konsumpcji, stwarza ogólne, duże pozycje. Oszczędności te daje **mechaniczne obieranie ziemniaków.** Jakim warunkom musi ono odpowiadać?

Wiemy, że najcenniejsze składniki mineralne ziemniaka występują w największej ilości w warstwie podskórnej, a więc wapń, żelazo, magnez, potas, w małych ilościach również miedź i mangan. Przy grubszym obieraniu składniki te albo zostają usunięte wraz z obierzynami, albo też przejdą do wody, wypłukane z ziemniaków. W jednym i drugim wypadku zostają stracone dla organizmu konsumenta. **A więc — obieraczka mechaniczna musi obierać jak najcieniej, a jej pracochłonność musi być wysoka.**

Znane powszechnie obieraczki mechaniczne bywają najczęściej dwojakiej wielkości: duża, o wydajności około 400 kg/godz. i mniejsza, najbardziej popularna, o wydajności ok. 170 kg/godz. Porównanie wydajności obierania ręcznego i mechanicznego, ilustruje poniższe zestawienie:

Obieranie ręczne

Kolejność próby	Ilość ziemniaków w kg	Czas obierania ręcznego przez 1 osobę	% odpadków
1	8	28 minut	27,5
2	8	26 „	37,5
3	8	25,6 „	50,0
4	8	23 „	52,5

Obieranie mechaniczne na obieraczce o wydajności 170 kg/godz.

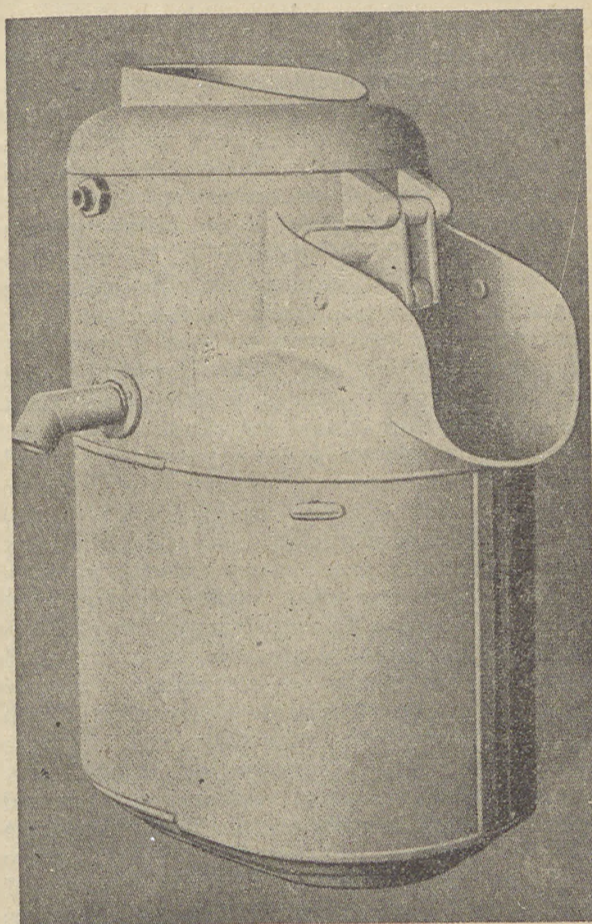
Wydajność praktyczna na 1 godz.	% odpadków	Ilość osób zatrudnionych przy obsłudze
156 kg	17%	3

Porównanie tych cyfr mówi nam, że wprawdzie przy ręcznym obieraniu można na krótki przeciąg czasu zwiększyć wydajność, ale tylko kosztem wzrostu procentowej wagi obierzyn, czyli że ziemniaki będą wtedy obierane grubiej i pozbawione najbogatszej warstwy podskórnej. Obieraczka mechaniczna, przy obsłudze 3 osób, obiera na godzinę 156 kg ziemniaków, które przy pracy ręcznej zostałyby obrane przez 3 osoby w ciągu 3 godzin 7 minut, dając przy tym około 10% więcej strat surowca.

Obieranie mechaniczne jest więc najwłaściwszą metodą pracy.

Przejdźmy teraz do opisu obieraczki mechanicznej.

Rysunek poniższy przedstawia model obieraczki mechanicznej produkcji czechosłowackiej, o wydajności 170 kg/godz. i wymiarach: wysokość—110 cm, średnica komory — 40 cm, głębokość komory — 45 cm. Żeliwny korpus



Maszyna do obierania warzyw obiera 170 kg na godzinę.

maszyny posiada w górnej części wmontowaną komorę o kształcie walcowym. Lekko faliste dno komory pokryte jest, podobnie jak i ściany boczne—karborundową masą ścierną. W górnej części komory znajduje się otwór w kształcie leja z dużym wywiniętym kołnierzem, służący do wsypywania ziemniaków.

Do obieraczki mniejszej wsypujemy do komory jednorazowo od 8 do 12 kg ziemniaków, zależnie od ich wielkości, do obieraczki większej — od 15 do 20 kg.

Do komory doprowadzony jest prąd wody. który zmywa starte odpadki ziemniaków i wypływa dolnym, szerokim otworem, poprzez osadnik krochmalu, do kanału ściekowego. Motor elektryczny wmontowany w podstawę maszyny wprawia ruchome dno komory w ruch wirowy. Ziemniaki wprawione w ruch obrotowy wirowaniem dna komory, odrzucane są pod wpływem siły odśrodkowej na ściany boczne, również, jak wiemy, wyłożone masą karborundową. Obranie jednej porcji ziemniaków powinno trwać nie dłużej jak 2 minuty, przy zużyciu około 1,5 litra wody na 1 kg.

Po obraniu porcji ziemniaków należy otworzyć uszczelnione drzwiczki boczne, którymi ziemniaki wysypują się do kociołka. Obrane mechanicznie ziemniaki należy wykończyć ręcznie, zwracając uwagę na usuwanie oczek z ziemniaków wyrośniętych, gdyż znajduje się w nich trująca substancja — solanina. W normalnych warunkach pracy, przy obieraniu maszynowym i oczyszczaniu ręcznym, procent odpadków przy ziemniakach sortowanych wynosi ok. 10—15%. przy ziemniakach natomiast niesortowanych, popsutych, nadgniłych lub nadmarzniętych procent ten odpowiednio wzrasta.

Jest rzeczą oczywistą, że nie należy mieszać ziemniaków różnych gatunków. Utrudniałoby to nie tylko ich obieranie, lecz również i gotowanie. Masa ścierna, którą jest wyłożona komora maszyny, jest masą twardą, o wyrazistej ostrości, umożliwiającej obieranie ziemniaków przez równomierne ścieranie ich powierzchni. Masa ta powinna służyć na długi okres pracy maszyny i stępienie jej nie powinno nastąpić szybko. W obieraczce o zużytej masie karborundowej, obranie jednej porcji trwa 7—10 minut zamiast 2, a więc zmniejsza się kilkunastokrotnie zdolność produkcyjna maszyny. Szybkie zużywanie się masy karborundowej może być spowodowane nieprzestrzeganiem obowiązku mycia ziemniaków przed wsypaniem ich do maszyny. O czynności tej nie wolno w żadnym razie zapomnieć. Wsypanie do maszyny ziemniaków nieumytych, powoduje zanieczyszczenie komory ziemią, piaskiem, drobnymi kamykami itp. Wówczas nie tylko ściera się przedwcześnie masa karborundowa, lecz również zatyka się przewód, odprowadzający brudną wodę. Ziemniaki należy myć w wodzie czystej. Ma to również na celu i umożliwienie wykorzystania odpadków ziemniaczanych, które przy obieraniu mechanicznym dają sporą ilość krochmalu. Przy obieraczkach mechanicznych należy montować osadniki na krochmal, umieszczając je przy otworze wypustowym obieraczki. Sposób mycia ziemniaków może być rozwiązany różnymi sposobami. Dla dużych zakładów należy przewidzieć specjalne płuczki mechaniczne stanowiące osobną grupę urządzeń. W zakładach mniejszych używać należy specjalnych sit koszykowych lub też po prostu przeprowadzać mycie w wannach, przystosowanych do tego celu. W czasie mycia należy ziemniaki poruszać przy pomocy odpowiedniego zderzaka, dla umożliwienia dokładnego i równomiernego oczyszczenia całej ilości. Dopiero tak umyte ziemniaki mogą iść do obieraczki — jest to niezbędny warunek prawidłowej obróbki surowca i właściwego wykorzystania urządzeń mechanicznych.

Podkreślić należy, że ziemniaki obrane nie powinny być przetrzymywane w wodzie zbyt długo. Każdy zakład wie na podstawie planu produkcji, jaką ilość ziemniaków zużyje. Harmonogram prac działu produkcji winien być tak ułożony, aby obieranie ziemniaków odbywało się w sposób ciągły, bez przerw, aż do przygotowania całej porcji, która ma być gotowana w jednym kotle. Ta ciągłość pracy maszyny pozwoli na skrócenie czasu obierania, wykorzystanie pełnej zdolności produkcyjnej obieraczki, ochronę motoru elektrycznego, oszczędność zużycia prądu.

Omawiana przez nas maszyna służyć może nie tylko do obierania ziemniaków, lecz również buraków, marchwi itp., po odpowiednim przygotowaniu tych warzyw. Istnieją obieraczki uniwersalne, na których oprócz obierania można dokonywać również mielenia mięsa, szatkowania kapusty i warzyw, przecierania purée, ostrzenia noży i mielenia kawy. Tak szeroki wachlarz czynności uzyskuje się przez stosowanie dwóch napędów, pionowego do obierania i poziomego do przyrządów pomocniczych.

Obieraczka mechaniczna winna być, dla zabezpieczenia przed korozją, lakierowana, emaliowana lub niklowana. Przy każdej obieraczce winna znajdować się karta maszynowa, wzór której podaliśmy w numerze lipcowym „Żywienia Zbiorowego" oraz krótka instrukcja, obejmująca następujące uwagi:

1. Maszynę należy puszczać w ruch pustą, przy zamkniętych drzwiczkach bocznych,
2. ziemniaki wsypywane do komory muszą być umyte,
3. w czasie pracy obieraczki musi być otwarty dopływ wody,
4. w razie zatkania się przewodów odprowadzających wodę, należy maszynę zatrzymać i oczyścić,
5. personelowi obsługującemu maszynę zabrania się reperowania jej, rozkręcania itp.
6. o wszelkich uszkodzeniach i nieprawidłowej pracy maszyny należy natychmiast meldować kierownikowi zakładu, który winien wezwać montera.

Uszkodzony motor można wymienić wyłącznie na podobny o tej samej sile i ilości obrotów. Wmontowanie nieodpowiedniego motoru wpłynie ujemnie na wydajność i jakość pracy maszyny.

Zdarta masa ścierna karborundowa winna być natychmiast zastępowana nową. Spoiwo masy może być ceramiczne, względnie elastyczne. Produkcja krajowa obieraczek mechanicznych winna przejść jak najszybciej na produkcję seryjną. Odbiorcami będą wszystkie zakłady żywienia zbiorowego, dla których omawiane maszyny są niezbędnym wyposażeniem technicznym.

Nasi korespondenci piszą...

W TROSCE O PEŁNOWITAMINOWY POKARM W NASZYCH STOŁÓWKACH

Obiad zjedzony w stołówce, czy też w zakładzie żywienia zbiorowego innego typu, jest dla wielu ludzi głównym pożywieniem dnia. Wynika stąd, że w ręku kierownictwa placówek żywienia zbiorowego spoczywa odpowiedzialność za siły do pracy, zdrowie i do pewnego stopnia dobre samopoczucie dużej części społeczeństwa. Tak, jak inżynierowie i mechanicy odpowiedzialni są za park maszynowy i obiekty przemysłowe, tak polscy lekarze i żywieniowcy są odpowiedzialni za zdrowie ludzi pracy. Stanowisko i rola lekarzy zostały już od wielu lat określone, a zakres ich uprawnień jest powszechnie znany. Nie można jednak powiedzieć tego samego odnośnie żywieniowców i technologów żywnościowych. Przez wiele lat żywienie, oparte na podstawach naukowych i technologia żywnościowa były prawie na całym świecie nieznane, podczas gdy medycyna dochodziła do szczytów swego rozwoju. Szczególnie w Polsce daje się zauważyć jeszcze dziś dysproporcja między nauką żywienia, a medycyną. Nadszedł już jednak czas, gdy od indywidualnego odżywiania się, przechodzimy do form wyższych, zbiorowych. Drogą uświadamiania szerokich mas, drogą planowania racjonalnego i naukowo opracowanego jadłospisu, zmierzamy do takiego odżywiania, jakiego organizm ludzki rzeczywiście potrzebuje. Nawiasem dodam, że znajomość żywienia zwierząt posunięta już jest o wiele dalej i dziś każdy oświecony agronom wie, jak odżywiać zwierzęta, znajdujące się pod jego opieką.

Wiele pisano i słusznie na temat pokarmów wysoko kalorycznych, wiele o znaczeniu białka, o dostarczaniu pokarmu białkowego roślinnego (groch, fasola, bób itd.). Chciałbym tu na tym miejscu podkreślić ciągle jeszcze niedocenianą rolę witamin. Ma to niemałe znaczenie, szczególnie w świetle ostatniej publikacji prof. dr. Al. Szczygła o hipowitaminozie C wśród szerokich mas społeczeństwa w okresie martwego sezonu, gdy ludności nie dostarcza się świeżego pokarmu owocowo-warzywnego. W wyniku przeprowadzonych obserwacji mógłbym wykazać statystycznie, że w naszych stołówkach jarzyny wciąż niestety podaje się zbyt rzadko, a jeśli nawet są one wyszczególnione w jadłospisie, to dostają je przeważnie ci konsumenci, którzy przyszli dość wcześnie. Dla następnych — jarzyn już zwykle braknie. Co się zaś tyczy warzyw surowych, jak sałaty, rzodkiewki, marchewka, rzepa itp., to praktycznie wcale się ich nie spotyka, tak, jakby odkrycie witamin nie było jeszcze znane kierownikom stołówek lub jakby uważali je tylko za fantazje naukowców. Zdarza się oczywiście, że konsument obiadu kupi sobie potem jabłko czy inny owoc, żeby uzupełnić niedowitaminizm stołówkowy, lecz są to rzadkie, sporadyczne wypadki, tym rzadsze, że owoce w pewnych porach roku są drogie. Taniej byłoby dać po jednym jabłku w stołówce, kupując je hurtowo, niż owoce indywidualne, na wagę Zaznaczyć trzeba, że nie chodzi tu o jednorazowe najedzenie się jabłkami, lecz o regularne doprowadzanie witamin wraz z pożywieniem. Regularnie podawane rozgotowane ziemniaki nie mogą być przecież ich wystarczającym źródłem.

Naturalnie kierownicy stołówek odpowiedzą chórem, że pokarmy, zawierające witaminy „nie zmieszczą się w budżecie" oraz że nie można dodawać jarzyn, gdyż obieranie ich jest bardzo pracochłonne. Ale czyż obieranie ziemniaków także nie pochłania czasu? Czy nie warto obrać trochę mniej ziemniaków, a zato dać trochę warzyw surowych czy ugotowanych? W Polsce wciąż jemy za mało warzyw w stanie surowym, szczególnie w niektórych dzielnicach kraju i dlatego odczuwa się brak dostatecznego nacisku ze strony konsumentów stołówek. Pamiętajmy jednak, że nasza gospodarka narodowa jest gospodarką planową. Tak, jak nie ma w niej miejsca dla znachorów, gdyż coraz liczniejsze kadry lekarzy obsługują najbardziej nawet dotąd zacofane wsie, nie może być także miejsca dla domorosłych kucharzy, nie znających naukowych zasad gotowania. Państwo i spółdzielczość wzięły w swe ręce odpowiedzialność za racjonalne żywienie świata pracy. Trzeba jak najintensywniej i jak najszybciej przeszkolić personel kuchenny oraz wprowadzić naukowo planowane jadłospisy dla całego kraju, uwzględniające jedynie tylko drobne wahania regionalne, podyktowane sezonowymi trudnościami zaopatrzenia.

Wreszcie jeden jeszcze moment. Owoce są uważane przez wielu ludzi za luksus. Trzeba, aby tego rodzaju pogląd został poddany rewizji, jako przeżytek. Trzeba, aby owoce traktowane były jako środek prewencyjny przeciwko wielu schorzeniom („Farmacja Polska" r. 1949, str. 278 oraz r. 1950 str. 83), nie tylko natury witaminowej. Owoce, szczególnie podane na deser, dają poczucie dobrze zakończonego posiłku, orzeźwiają, dają chęć do pracy (Pawłow). Nie należy o tym zapominać!

Dr inż. K. Bogdański

LIST Z WCZASÓW

Krynica, w czerwcu

Sanatoria i domy wypoczynkowe stanowią w Krynicy największe ośrodki żywienia zbiorowego. Istniejące tu restauracje Zdrojowej Spółdzielni Spożywców oraz restauracja dworcowa Orbisu uzupełniają raczej luki w tej dziedzinie. Z zakładów tych korzysta zarówno ludność miejscowa jak i przyjezdni, wydają one około 400 obiadów dziennie.

80% kuracjuszy w sanatoriach otrzymuje wyżywienie dietetyczne, a więc w pierwszy rzędzie cielęcinę, ryby słodkowodne, owoce, mleko, kefir, śmietankę. Chorzy już we wczesnym okresie letnim otrzymują świeże, młode jarzyny. Jadłospisy układane są pod kontrolą lekarzy, dieta bywa zmienna w razie potrzeby. Nadzór ogólny nad wyżywieniem sprawuje oddział wyżywienia ZPU. Odczuwa się brak wyszkolonych dietetyczek. Kierowniczki kuchni posiadają wprawdzie długoletnią praktykę, niemniej nie są dostatecznie obznajmione z najnowszymi zdobyczami wiedzy w dziedzinie żywienia i dietetyki.

Zaopatrzenie sanatoriów w artykuły spożywcze jest na ogół dostateczne. Największą bolączką w ostatnim okresie był brak mięsa. Przydzielone ilości tego surowca były często w gatunku, nie nadającym się do użytku sanatoryjnego. Sytuacja ta uległa jednak już poprawie. Zarząd Państwowych Uzdrowisk projektuje w roku bieżącym rozpoczęcie własnej hodowli świń oraz uprawy jarzyn na 14 ha. Nie najlepiej układa się współpraca z Centralą Ogrodniczą. Delegatura CO w Nowym Sączu zakupuje warzywa w województwie Krakowskim, a magazynuje je w Nowym Sączu. Po przywiezieniu warzyw do Krynicy znów się je magazynuje. Potrójny cykl magazynowania wpływa ujemnie na jakość produktów. Przyspieszenie transportu usprawni niewątpliwie zaopatrzenie Krynicy w warzywa i owoce.

CZP Mleczarskiego pracuje bez zarzutu. Zaopatrzenie w jaja również nie budzi zastrzeżeń. Hurtownia Centrali Spożywczej w Nowym Sączu z siedzibą w Krynicy, na ogół dobrze wywiązuje się ze swych zadań, odczuwa się jedynie okresowe braki soków, dżemów, octu, grzybów suszonych, marynat. Zapobiegliwy Wydział Gospodarczy ZPU przygotowuje w roku bieżącym własne konserwy z owoców, pomidorów i szczawiu.

Nie rozwiązano właściwie sprawy opakowań. Zbyt małe słoiki, puszki, butelki, torebki, nie są przystosowane do celów żywienia zbiorowego, utrudniają transport i podrażają jego koszt.

Pewne trudności w zakresie aprowizacji domów wczasów odczuwał i FWP, szczególnie w zaopatrzeniu w mięso. Często tylko pomysłowość kierowniczek poszczególnych domów ratowała sytuację. Centrala Mięsna uparcie przydziela domom wypoczynkowym wyłącznie wysokogatunkową, a więc droższą wędlinę. Wpływa to na konieczność zmniejszenia nabywanych ilości tego artykułu, co znów spotyka się z niezadowoleniem skłonnych do krytyki wczasowiczów.

Uruchomienie w lipcu i sierpniu kolonii letnich dla 18.000 dzieci w powiecie nowosądeckim wymagać będzie od Wydziału Handlu WRN dużego wysiłku, aby nie dopuścić do zakłóceń w dziedzinie zaopatrzenia sanatoriów i domów wypoczynkowych w Krynicy.

Poważnym problemem w domach wypoczynkowych jest trudność otrzymywania posiłków dietetycznych. Wprawdzie domy wypoczynkowe nie są w zasadzie placówkami leczniczymi, w praktyce jednak często kierowani są do nich ludzie chorzy, rekonwalescenci itp. wymagający stałej opieki lekarskiej na miejscu. Dla osób takich należałoby wprowadzić specjalną dietę, co przy ograniczeniach zaopatrzeniowych i braku fachowego personelu jest niemożliwe i sprawia, że często wczasowicze o wątłym zdrowiu zmuszeni są opuścić przedwcześnie uzdrowisko, nie znajdując w nim należytej opieki lekarskiej.

Drugim poważnym zagadnieniem — to racjonalne wykorzystywanie przydzielonych surowców oraz dbałość o smaczne i urozmaicone posiłki. Ankiety, omawiające całokształt pracy DW nie zawsze wypełniane są przez wczasowiczów z zastanowieniem. A przecież zdrowa krytyka mogłaby tu wiele pomóc. Umiejętna gospodarka decyduje w głównej mierze o opinii domu wczasów. I tak np. wczasowicze w „Metalowcu" chwalą jakość wyżywienia i wzorową obsługę ZMP, gdy tymczasem goście „Mimozy" i „Flory" (jedna administracja), skarżyli się na niedbałą obsługę i niesmaczne lub źle łączone posiłki (Dieta np. otrzymywała kiełbasę z sałatką).

Zaznaczyć należy, że Ośrodek FWP nie interesował się należycie skargami wczasowiczów, zadowalniając się jedynie dobrym wynikiem przeprowadzonej w maju inspekcji w „Mimozie". Wyniki inspekcji — to nie wszystko. Należy wysłuchać również i głosu bezpośrednio zainteresowanych wczasowiczów, dla których przecież są pomyślane i organizowane wczasy.

Na zmianę stylu pracy personelu domów wczasów wpłynie niewątpliwie ciągle przeprowadzane szkolenie pracowników. Akcję szkolenia zainicjował FWP w roku 1950. Dotychczas odbyły się cztery 5-tygodniowe kursy, których program uwzględnia zarówno zagadnienia ideologiczne jak i zawodowe. Szkolenie daje słuchaczom możność awansu społecznego. M. in. 9 pracownic fizycznych skierowano na kurs centralny do Warszawy, a potem po odbytej praktyce, objęły one samodzielne, kierownicze stanowiska.

Krótkoterminowe szkolenie terenowe ma na celu zaznajomienie pracowników domów wypoczynkowych z całokształtem działalności domów, gdyż wobec płynności kadr pracowniczych, często zachodzi konieczność przesuwania ich z jednej pracy do drugiej. Dużymi osiągnięciami kursu jest możność wyławiania aktywniejszych jednostek, kierowania ich na kurs centralny, organizowany przez CRZZ, a potem na właściwe stanowiska.

Szkolenie zawodowe i ideologiczne pomoże personelowi w zwalczaniu rutyniarstwa i umożliwi wprowadzenie do domów wypoczynkowych najnowszych zdobyczy wiedzy z dziedziny racjonalnego żywienia, stworzy w tych domach atmosferę pełnego wypoczynku dla człowieka pracy.

Mgr W. Zawistowska

NOWE PLACÓWKI ŻYWIENIA ZBIOROWEGO W GDAŃSKU

W czerwcu br. nastąpiło otwarcie jadłodajni Gdańskiej Spółdzielni Spożywców w Nowym Porcie. Dotychczas ta dzielnica Gdańska nie miała ani jednego zakładu żywienia zbiorowego. Do zebranych przedstawicieli władz, partii i spółdzielczości przemówił prezes zarządu GSS, ob. Kwieciński, wskazując na korzyści płynące dla świata pracy z powiększania się sieci uspołecznionych placówek gastronomicznych. Kierownik działu żywienia zbiorowego GSS ob. Bogdanowicz, zaapelował do personelu nowej placówki, by godnie reprezentował handel uspołeczniony, starał się wzbudzić zadowolenie konsumentów. W odpowiedzi kierownik gospody ob. Fibisz, zapewnił iż cały personel zdaje sobie sprawę z ważności swych zadań i dołoży wszelkich starań, aby wypełnić je bez zarzutu.

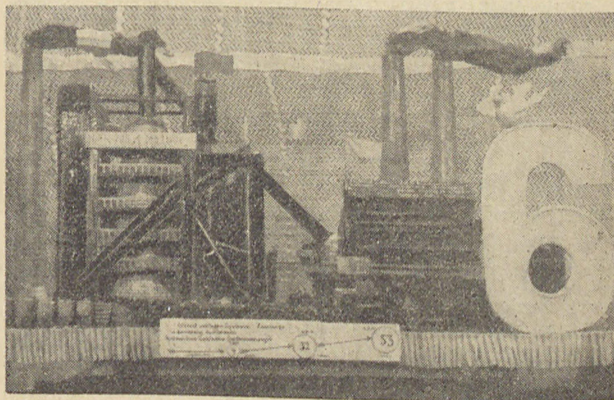
Nowootwarta gospoda nosi nazwę „Kotwica". Urządzona jest bardzo estetycznie i ułatwi na pewno życie mieszkańcom Nowego Portu.

W tym samym dniu odbyło się otwarcie stołówki GSS w Wisłoujściu dla pracowników Zespołu Portowego Gdańsk-Gdynia. Ze stołówki tej korzystać będą przeważnie robotnicy, zatrudnieni przy przeładunku węgla.

T. Nowiński

ECHA PIERWSZOMAJOWE

Katowickie Zakłady Gastronomiczne przygotowały na dzień tegorocznego Święta Pracy specjalne dekoracje i wystawy w swoich zakładach. Oto zdjęcie mo-



delu huty, wykonanego całkowicie z cukru i marcepanu. Model ten stanowił dekorację okna wystawowego kawiarni „Kryształowa" w Katowicach.

GOŚCINNA „GOSPODA INWALIDÓW"

Zdarza się często, że wycieczki szkolne, przyjeżdżające do Warszawy, napotykają na trudności związane z wyżywieniem. Jadłodajnie uspołecznione, zaskoczone niespodziewaną wizytą dużej grupy wycieczkowiczów, często odmawiają wydania odpowiedniej ilości obiadów, co sprawia nie lada kłopot zmęczonej i głodnej młodzieży i pozostawia wrażenie „niegościnności" Warszawy. Na tym tle — tym milsze wrażenie robią karty „książki życzeń i zażaleń" Gospody Inwalidów w Warszawie, przy ul. Targowej 66. Oto niektóre z wypowiedzi, zamieszczonych w książce w miesiącu maju br.:

„Imieniem synów górników oraz młodzieży szkolnej Państw. Gimnazjum Ogólnokształcącego w Bytomiu wyrażamy serdeczne podziękowanie za przyjęcie, nakarmienie i rzetelną usługę, pełną werwy i radości — tak usługującemu Obywatelowi, jak również i Kierownikowi Zakładu".

„Kierownictwo wycieczki szkolnej Państwowego Liceum Budowlanego w Dodygowicach stwierdza, że Kierownictwo „Gospody Inwalidów" wybawiło nas z wielkiego kłopotu, gdyż nie mogąc dostać obiadu, stanęliśmy przed „widmem głodu". „Gospoda Inwalidów" smacznie i do syta nakarmiła nas i dodała sił do dalszego zwiedzania Warszawy — za co jej dziękujemy".

„Wycieczka nie zgłoszona Samopomocy Chłopskiej z Zawiercia, pod kierownictwem „Orbisu", została przez „Gospodę Inwalidów" obsłużona, mimo zgłoszonej tego dnia innej wycieczki. Obiad był pełnowartościowy, obsługa uprzejma, odznaczająca się bardzo miłym podejściem do dzieci".

„Wycieczka szkolna ze Szkoły Podstawowej w Izdebnie pow. grodzisko-mazowieckiego w ilości 48 osób, została przyjęta gościnnie przez Spółdzielnię Inwalidów i obsłużona pomino dużej ilości osób w tym dniu. Kierownictwo wycieczki i dzieci składają podziękowanie za dobry obiad".

„Kierownictwo wycieczki szkolnej ze Szkoły

Podstawowej w Bogorynie, pow. Zgorzelec, podkreśla fakt, że o godz. 16,15 nie mogło dostać obiadów w szeregu gospód, natomiast w Gospodzie Inwalidów zostaliśmy obsłużeni szybko i uprzejmie".

KAZIMIERZ CELEJEWSKI

CZPG KSZTAŁCI KADRY KUCHAREK

W ośrodku szkoleniowym Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego na Żoliborzu (w gospodzie „Pod Gruszą") odbyło się w dniu 4 lipca br. zakończenie dwumiesięcznego kursu kucharek, połączone z egzaminem.

Wszystkie słuchaczki w liczbie 25 pomocnic kuchennych zdały egzamin z wynikiem pomyślnym.

Program kursu obejmował niezbędne wiadomości, dotyczące racjonalnego żywienia, układania jadłospisów, higieny i estetyki, organizacji pracy w kuchni, obsługi pieców i aparatów mechanicznych na terenie kuchni, przyrządzania potraw i techniki gotowania, porcjowania potraw, sporządzania raportów i sprawozdań, związanych z obrotem, wyliczeniem kuchni z produktów i z układania jadłospisów. Poza tym w zakres programu wchodziły zagadnienia społeczno-polityczne (podstawowe wiadomości z marksizmu i leninizmu, z nauki o Polsce współczesnej, współzawodnictwo, socjalistyczna dyscyplina pracy, znaczenie społeczne i państwowe żywienia zbiorowego, działalność społeczna i kulturalna żywienia zbiorowego). Główny nacisk w planie zajęć położono na zagadnienia fachowe. Na zajęcia praktyczne (przyrządzanie i gotowanie potraw) przeznaczono 11 dni.

Wykłady prowadzili: ob. Podedworna (organizacja pracy w kuchni i zajęcia praktyczne), ob. Badecka-Celczyńska (zasady żywienia, racjonalne przyrządzanie potraw i inne), ob. Sętkiewicz (kalkulacja i rachunkowość), ob. Kusz (struktura organizacyjna, sprawozdawczość i inne), ob. Wesołowski (zagadnienia społeczne i polityczne). Kierownictwo kursu sprawował ob. Dzik. Słuchaczki w wieku od 20 do 60 lat, rekrutowały się z pomocy kuchennej w czym 18 osób z ZG, 5 z WSS i 2 z KZG.

Absolwentki będą porozdzielane grupami po zakładach, przede wszystkim na Pragę, do nowego zakładu CZPG „Jarosz", do wzorowej stołówki PKPG urządzonej przez CZPG itp.

Jak stwierdzono na egzaminie końcowym, przeprowadzonym w obecności przedstawicieli zainteresowanych instytucji i prasy, słuchaczki dobrze opanowały teorię żywienia i wykazały swoją pracą i pilnością, że w zupełności nadają się do powierzonych im zadań w kuchniach zakładów zbiorowego żywienia.

St. G.

Nasz felieton

Nie tylko kotlet wieprzowy

Może nie wszyscy, ale na pewno przygniatający procent rodaków jest przeświadczony, że bez dużej porcji mięsiwa posiłek jest niewiele co wart i że uczciwych, solidnych rozmiarów kotlet wieprzowy jest niezastąpionym źródłem radości życia. Dlatego pozbawiony tegoż kotleta krajowiec, często gęsto spuszcza nos na kwintę i wyrzeka na swój los. Ryby (poza uprzywilejowanym śledziem), grzyby i różnego rodzaju jarzynowe smakołyki są niezłe, ale dla... chorych rekonwalescentów, tudzież drobnej dziatwy. Mieliśmy co prawda w Polsce szczupłą garść jaroszów, amatorów bezmięsnych potraw, ale co tu gadać — nigdy nie traktowaliśmy ich poważnie. Ot nieszkodliwi maniacy i tyle.

Trzeba przyznać, że „jarskie poniedziałki" stały się dla wielu zwolenników świniny, kamieniem obrazy. Jakto, mają się oni kontentować naleśnikami z serem albo marchewką z groszkiem? Niestety muszą. Albowiem nigdzie, w żadnej stołówce, restauracji czy gospodzie, mięsa nawet na lekarstwo nie otrzymają.

Nie ulega wątpliwości, że względy higieny przemawiają za tym, aby wielu z nas nieco spasowało, jeśli chodzi o uparte mięsożerstwo. Wyjdzie to nam z pewnością na zdrowie. I że Rząd miał bezsporną rację, ograniczając w okresie skwarnego lata spożycie mięsa. Nauczmy się od czasu do czasu obywać bez niego.

Otóż to „nauczmy"! Kto właściwie ma podjąć się tej edukacji? Odpowiedź na to pytanie nie jest zbyt trudna. Po prostu kierownictwa zakładów zbiorowego żywienia. Na czym owo nauczanie ma polegać? Ano na sprezentowaniu nam urozmaiconej, interesującej karty potraw, z której mielibyśmy co wybierać. No i na przygotowaniu tego rodzaju potraw, które nie tylko by nam smakowały, ale i nasyciły. Że leży to w granicach możliwości, mądrzejsi ode mnie udowodnili już wiele razy, choćby i na łamach „Żywienia Zbiorowego".

Słowem kierownictwo naszego aparatu żywienia oczekują wdzięczne, ważne zarówno z punktu widzenia zdrowotności kraju, higieny, jak i gospodarczego zadania: Przełamać nasz pęd do mięsa, ograniczyć go nieco, skierować zainteresowania naszego podniebienia na inne surowce, od ryb zaczynając, a choćby na kalafiorach kończąc.

Powiedzmy z góry, że nie jest to bynajmniej zadanie łatwe. Przeciwnie, dość trudne. Choćby dlatego, że dania mięsne są „łatwiejsze", wymagające mniej inwencji. Że sami kierownicy zakładów i kuchmistrze nastawieni są „mięsożernie". Że duża doza wysiłku jest w tym wypadku konieczna. No i wreszcie zaopatrzenie w surowce niezbędne dla przyrządzania bezmięsnych potraw nie zawsze przedstawia się idealnie, tak, że trzeba nieraz wielu zachodów, aby wszystko co trzeba skompletować.

Pomimo tych trudności, „poniedziałki jarskie" w całym kraju przyjęły się i to nadspodziewanie szybko. Konsumenci pogodzili się z nimi względnie łatwo, dowód, że większość zakładów podeszła do tej sprawy poważnie i ze zrozumieniem. Że tu i ówdzie były w pierwszych tygodniach większe lub mniejsze usterki, rzecz — moim zdaniem — nieunikniona.

W każdym razie myślę, że warto o tej imprezie pogwarzyć nieco na łamach „Żywienia Zbiorowego". Tedy wychodząc z tego założenia, zachęcam was gorąco koledzy, do podzielenia się swymi uwagami z redakcją na temat „jarskich poniedziałków". Mieliście trudności i jakie? Jak się ustosunkował do tej inowacji personel? Jak ją przyjęli konsumenci? Czy zdały egzamin instytucje zaopatrzeniowe? itd., itd.

Przecież nasza praca, to nie tylko karmienie ludzi, ale w wielu wypadkach przestawianie na właściwe, zgodne ze wskazaniami higieny, odżywianie się szerokich mas ludzi pracy. Zadaniu temu sprostać musimy. Więc, jeśli stają przed nami tego typu zagadnienia, trzeba nam o sposobie ich rozwiązania w szerszym pomówić gronie. Na pewno z dużą dla naszego codziennego wysiłku, korzyścią.

Alfa



CRS gospoda spółdzielcza

JADWIGA NIELEPKOWICZ

Przygotujmy się do planowania na rok 1952

Zbliża się okres sporządzania planu — projektu żywienia zbiorowego na rok 1952 — trzeci rok Planu 6-letniego. Bogaci w doświadczenia, zdobyte w pracy nad planem rocznym i planami kwartalnymi na rok bieżący, powinniśmy uniknąć już teraz błędów poprzednio popełnionych.

Wiemy dobrze, że plan — projekt na 1951 rok został przez teren sporządzony tak, że okazał się niemożliwy do wykonania. Dlaczego tak się stało? Dlatego, że poszczególne plany gospód oraz plany sieci do uruchomienia zostały opracowane niewłaściwie.

Cóż więc mamy uczynić, aby sytuacja z roku ubiegłego nie powtórzyła się? Powiedzmy sobie od razu, że główną przyczyną, która zaważyła na złym sporządzeniu planów, była źle postawiona sprawozdawczość. Najlepszy planista i najlepszy żywieniowiec nie będzie w stanie opracować dobrego planu gospodarczego, nie mając do dyspozycji dokładnego obrazu dotychczasowej działalności danej instytucji. Trudno bowiem ująć w cyfry działalność zakładu na rok przyszły oraz przewidzieć jego możliwości rozwojowe, skoro nie posiada się gruntownej znajomości jego osiągnięć dotychczasowych.

Źródłem, z którego musimy czerpać wszystkie dane dla sporządzenia planu jest właśnie sprawozdawczość. Dane statystyczne, zawarte w sprawozdaniach na przestrzeni kilku badanych okresów, naświetlą nam zagadnienie i pozwolą wyciągnąć wnioski na przyszłość. Im lepiej będziemy zatem opracowywać nasze sprawozdania okresowe, tym lepiej opracujemy nasze plany. Im dokładniej będziemy rejestrowali wszystkie fakty, przenosząc je na formularze sprawozdawcze, tym bardziej rzeczywisty obraz działalności zakładu one nam dadzą.

Plany naszych gospód na rok 1951 były sporządzone w oderwaniu od sprawozdawczości, względnie oparte na sprawozdaniach niedokładnych i niekompletnych. Plany te, jak już wspomnieliśmy, okazały się nierealne i wymagały wprowadzenia poprawek.

Kierownik gospody już dziś musi przystąpić do skontrolowania wszystkich swoich tegorocznych sprawozdań. Dotyczy to sprawozdań miesięcznych z wykonania planu produkcji i obrotu (wzór H-28), zatrudnienia i płac (wzór H-34) oraz kwartalnych sprawozdań z wykonania planu produkcji i obrotu (wzór H-30) i planu zaopatrzenia (wzór H-31).

Należy zbadać czy opracowane przez nas sprawozdania uwzględniały pełny materiał, to jest, czy zostały w nich umieszczone wszystkie obroty, dokonane w danym okresie przez gospodę, wszystkie dania bądź wydane konsumentom, bądź spożyte przez personel zakładu (wzory H-28 i H-30), wszystkie otrzymane przez gospodę surowce do produkcji w kuchni oraz towary do bufetu (wzór H-31), wreszcie, o czym się często zapomina, czy umieszczono faktyczny stan zatrudnienia, czyli czy podano właściwą ilość osób, pracujących w gospodzie i ich zarobki (wzór H-34).

Mając tak opracowane sprawozdania, musimy przystąpić do drugiej, nie mniej ważnej czynności, a mianowicie do analizy sprawozdań i wyciągnięcia z nich wniosków o gospodarczej działalności zakładu.

Najpierw należy zbadać, jak układają się obroty gospody w poszczególnych miesiącach, w których miesiącach i dlaczego gospoda osiągnęła największe obroty. Należy zwrócić uwagę czy istnieje w gospodzie moment sezonowości i w których miesiącach. Następnie trzeba porównać obroty roku bieżącego z obrotami roku 1950 i obliczyć, najlepiej procentowo, o ile obroty te wzrosły względnie zmalały. Przy zaobserwowanym spadku obrotów trzeba zdać sobie sprawę jakie były tego przyczyny czy są one przejściowe i możliwe do usunięcia przez gospodę, czy też są wynikiem sytuacji od gospody niezależnej. Wnioski takie są konieczne ponieważ rzucają światło na kształtowanie się obrotów w miesiącach najbliższych a również i na przyszły okres planistyczny. Jeśli w gospodzie obserwujemy wzrost obrotów, należy zastanowić się, co można uczynić, aby wzrost ten jeszcze spotęgować.

Przy dalszej analizie obrotów ważną jest rzeczą zbadanie, jaką pozycję stanowi w nich produkcja własna. W naszym pionie żywienia zbiorowego, udział produkcji własnej w stosunku do ogólnych obrotów jest niewielki. Składają się na to różne przyczyny. W wielu jednak przypadkach, przy wzmożonej energii całego zespołu pracowniczego, dałoby się gospodę, nastawioną głównie na obrót bufetu, przekształcić w prawdziwy zakład żywienia zbiorowego. Aby jednak gospoda mogła wprowadzić produkcję własną, tj. sporządzać i wy-

dawać posiłki podstawowe, względnie powiększyć dotychczasowe rozmiary swej produkcji, — musi być wypełnione kilka niezbędnych warunków.

Przede wszystkim gospoda musi dysponować odpowiednim urządzeniem kuchennym. Zdolność produkcyjna zakładu zależna jest bowiem, między innymi, od powierzchni płyty kuchennej oraz od pojemności kotłów i wyposażenia. Należy więc skontrolować, w jakim stopniu zdolność produkcyjna kuchni była dotychczas wykorzystywana i czy urządzenia które posiadamy, pozwolą nam na rozszerzenie produkcji.

Następnie trzeba zwrócić uwagę na dotychczasowe wykorzystanie zdolności produkcyjnej sali konsumpcyjnej i na możliwości wykorzystania jej w większym stopniu. Wiąże się z tym moment pozyskania większej liczby konsumentów przez podniesienie jakości wydawanych posiłków. Gotujmy smaczniej, urozmaicajmy nasze jadłospisy, a na pewno osiągniemy dobre rezultaty w tej dziedzinie.

Z powiększeniem produkcji zakładu łączy się ściśle sprawa zaopatrzenia surowcowego. Zaopatrzenie nie powinno w żadnym wypadku wywoływać zahamowania w pracy, gdyż gospoda ma możność uzupełnienia zaopatrzenia w surowce bezpośrednio od producenta. Na podstawie dotychczasowego zużycia najważniejszych artykułów, jak mięso, wędliny, tłuszcze, cukier, ziemniaki, warzywa itp. należy wyliczyć przeciętne normy zużycia na 1 danie. Umożliwi nam to skontrolowanie w przyszłości naszych planów zaopatrzenia.

Pozostałaby jeszcze do przemyślenia sprawa obsady personalnej zakładu. Czy dotychczasowy zespół pracowniczy może podołać zwiększonym zadaniom gospody, czy też przestawienie się na wzmożoną produkcję i na większe obroty będzie wymagało powiększenia personelu? Nie można zapominać, że wydajność pracownika w zakładzie mierzy się przeciętną wartością obrotów i przeciętną ilością dań, przypadającą na pracownika. Toteż wzrost zatrudnienia w gospodzie winien być w zasadzie umotywowany rozszerzeniem się jej działalności.

Podbudowana tak przepracowaną analizą sprawozdawczość stanowić będzie niewątpliwie bogaty materiał, z którym będziemy mogli przystąpić do sporządzenia planu naszej gospody.

Przygotowania tego rodzaju nie mogą ograniczyć się tylko do zakładów, lecz powinny odbywać się równolegle na wszystkich szczeblach pionu. PZGS i Oddziały Okręgowe winny więc opracować również wszystkie sprawozdania i uzupełnić wszystkie dotychczasowe braki w danych statystycznych.

Nie możemy jeszcze zapominać i o tym, że oprócz planu dla gospód istniejących w roku bieżącym, będziemy musieli zaplanować również sieć zakładów nowych wraz z ich działalnością. W tym celu trzeba przystąpić jak najprędzej do wytypowania miejscowości, w których ze względu na potrzeby ludzi pracy, należałoby uruchomić uspołecznione zakłady żywienia zbiorowego. Oczywiście, należy również brać pod uwagę istniejące możliwości lokalowe aby skromne kredyty inwestycyjne, jakimi będziemy dysponowali, wystarczyły na pokrycie kosztów remontu i na całkowite wyposażenie gospody.

Zagadnienie lokalizacji powinno być bezwzględnie uzgodnione z komórkami inwestycyjnymi oraz z poszczególnymi Radami Narodowymi — przed przystąpieniem do właściwego sporządzania planów.

STANISŁAWA MACHAJ

Wykorzystanie owoców w gospodach

Żywienie naszej wsi ograniczało się przez przeciąg długich lat do spożywania potraw jednostronnych, często powtarzających się w tygodniowym jadłospisie. Głównymi artykułami używanymi w kuchni wiejskiej były: mąka, kasza, ziemniaki, kapusta i mleko. Przyczyną takiego stanu rzeczy był z jednej strony brak uświadomienia kobiet wiejskich, z drugiej zaś ustawiczna ich praca w polu i podwórzu, zmuszająca je do przygotowywania posiłków jak najmniej pracochłonnych. Dopiero wyzwolenie chłopa z ucisku kapitalistycznego, pozwoliło na zajęcie się problemem odżywiania się mas pracujących na wsi. To zaszczytne zadanie propagowania prawidłowego żywienia na wsi wzięły na siebie obecnie gospody spółdzielcze, które przez umiejętne i fachowe zestawianie jadłospisów winny dostarczyć konsumentom potrzebnych w codziennym żywieniu składników.

Do jadłospisów gospód spółdzielczych wprowadzone zostają w szerokim zakresie owoce różnego gatunku, które — jak orzekły badania naukowe — zyskały sobie w żywieniu człowieka pierwszorzędną pozycję. Owoce bowiem, posiadają między innymi bardzo cenną witaminę C, która ma poważny wpływ na regulację procesów życiowych człowieka. Prócz witamin znajdują się jeszcze w owocach konieczne dla ustroju sole mineralne, bardzo duża ilość łatwo przyswajalnych cukrów, kwasy organiczne, które posiadają specjalne własności smakowe i zdrowotne oraz pobudzające apetyt związki aromatyczne.

Ustrój ludzki przez spożywanie owoców przyswaja sobie wszystkie wymienione składniki, które przetwarza na nowe substancje, służące jako materiał budulcowy i odżywczy dla jego komórek. Wartość odżywcza owoców w żywieniu człowieka jest trudna do zastąpienia

innymi produktami, dlatego należy stosować takie metody podawania owoców i przetworów owocowych, które nie pozwolą na utracenie najmniejszych nawet ilości ich cennych składników.

Z punktu widzenia klasyfikacji handlowej dzielimy owoce na dwie grupy — stołowe i kuchenne. Cechą charakterystyczną owoców stołowych jest piękny wygląd zewnętrzny, miły aromat, właściwy stopień dojrzałości. Owoce takie najlepiej spożywać surowe, starannie wymyte lecz nieobrane. Owoce kuchenne znajdują zastosowanie przy przyrządzaniu potraw, wypieku ciast, gotowaniu kompotów i zup. Owoce jagodowe, jak maliny, czarne jagody, poziomki itp. należy spożywać w postaci kompotów witaminowych. Po uprzednim wypłukaniu i odsączeniu zalewamy je gorącym, oddzielnie ugotowanym syropem i wystudzone podajemy do stołu. Bardzo dobrą potrawą są sosy surówkowe, wykonane najprostszym sposobem przez rozgniecenie owoców miękkich i doprawienie cukrem i śmietaną. Sosy takie podajemy do potraw mącznych i kasz. Duże zastosowanie w kuchni mają zupy owocowe; podane na zimno, w okresie nasilenia upałów, znajdą na pewno licznych zwolenników.

Gospody spółdzielcze powinny zwrócić **uwagę** na okres żniw na wsi, okres wytężonej pracy rolnika. Organizm potrzebuje wtedy większej ilości płynów. Bufety gospód powinny zatem być obficie zaopatrzone w napoje orzeźwiające z owoców (patrz „Żywienie Zbiorowe" Nr 7. str. 28 i 29).

Spożywanie owoców w postaci surowej, czy to surówek z cukrem, czy sałatek owocowo-warzywnych, czy napojów — daje nam gwarancję wprowadzenia do organizmu pożądanych składników odżywczych w formie niezmienionej, czego nie uzyskamy sporządzając potrawy gotowane lub smażone z owoców. Kierownictwo gospód, znając zdrowotne własności owoców, winno starać się o wprowadzenie ich do jadłospisów w formie surówek, w okresie całego sezonu letniego i jesiennego, a również w miarę możliwości i zimowego. Jedną z najpoważniejszych trudności przy rozwiązywaniu tej sprawy jest brak odpowiednich przechowalni i urządzeń chłodniczych, co nie pozwala na równomierne rozłożenie całej ilości surowca, przeznaczonego do spożycia w okresie rocznym. Wynika stąd, że większa część owoców przeznaczonych dla spożycia przez ludność wiejską musi być zużyta w sezonie letnim.

Bardzo ważnym zagadnieniem jest zorganizowanie zaopatrzenia gospód w owoce. Obowiązek ten przypada w pierwszym rzędzie resztówkom samopomocowym, które biorą na siebie współodpowiedzialność za cyfrowe wykonanie planowego spożycia owoców. Ażeby sprostać temu zadaniu, należy przy planowaniu budżetu na rok następny, przewidzieć pozycję na zakup drzewek i krzewów owocowych. Na razie więc prace Zarządu GS winny pójść po linii otoczenia należytą opieką sadów już istniejących, a po uzyskaniu zatwierdzenia budżetu pomyśleć o doborze odpowiednich odmian i gatunków drzew mrozo i rakoodpornych, w celu uzupełnienia sadów, obecnie bardzo zaniedbanych.

Aby wykorzystać w pełni wszelkie możliwości w dziedzinie żywienia w naszym pionie, należałoby zmobilizować i przeszkolić na kursach krótkoterminowych cały gminny aktyw instruktorski oraz przedstawicielki Gminnych Rad Kobiecych w zakresie żywienia zbiorowego i rozwoju sadownictwa. Pracownicy ci muszą pomyśleć o ważnej sprawie obsadzania dróg publicznych, parków i żywopłotów drzewami i krzewami owocowymi. Z dzikich krzewów można tu polecić w pierwszym rzędzie: czarny bez, różę wielkoowocową, jarzębinę, morwę, głóg i tarninę. Owoce tych krzewów znajdą w gospodach spółdzielczych duże zastosowanie przy zaopatrzeniu spiżarni na zimę.

Poważny odcinek prac w tym zakresie, zarówno propagandowych jak i wykonawczych, przypada członkom ZMP, którzy biorą czynny udział w przebudowie ustroju rolnego, przy planowym zagospodarowywaniu spółdzielni produkcyjnych i resztówek samopomocowych.

Inż. mgr KRYSTYNA JAKUBOWSKA

Przetwory owocowe i warzywne w magazynach naszych gospód

Sezon jesienny się zbliża. Gospody spółdzielcze muszą pomyśleć o zaopatrzeniu swoich spiżarni w najróżniejsze artykuły spożywcze. Do najważniejszych przetworów, które można we własnym zakresie przygotować, należą: kiszonki, marynaty, soki słodzone, kompoty, powidła, marmolady, ocet z odpadków owocowych. Przy produkcji tych przetworów należy pamiętać przede wszystkim o ścisłym przestrzeganiu czystości surowca i narzędzi pracy. Drugą, ważną zasadą jest, aby surowce poddawać jak najszybszej przeróbce, co pozwoli na zachowanie ich cennych składników. Wszelkie czynności związane z gotowaniem i składaniem do naczyń należy wykonywać szybko, aby uchronić przetwory w możliwie największym stopniu od zakażenia szkodliwymi drobnoustrojami, powodującymi psucie się. Gotowe przetwory należy przechowywać w suchym, chłodnym i możliwie ciemnym miejscu, gdyż światło rozkłada barwniki i witaminy.

Do najzdrowszych i najtańszych przetworów należą **kiszonki**. Kiszeniu poddaje się kapustę, ogórki, buraki, pomidory, jabłka i grzyby. Ze

względów praktycznych obchodzić nas będą tylko najczęściej używane kiszonki, a mianowicie: kapusta, ogórki, buraki i grzyby.

Kiszone ogórki

Do kiszenia bierzemy ogórki zdrowe, proste, bez plam, z małym gniazdem nasiennym, zielone. Należy je kisić zaraz po zerwaniu, aby nie straciły przez długie leżenie cennych składników.

Ogórki przeznaczone do kiszenia myjemy starannie pod bieżącą wodą. Dla potrzeb gospód ogórki należy kisić w beczkach. Beczki przed użyciem muszą być odpowiednio odkażone, a więc najpierw wyszorowane gorącą wodą z bielidłem i wysiarkowane. Na 1 m^3 beczki bierzemy 40 g siarki (siarkę pod postacią kwiatu siarkowego można nabyć w aptekach). Spala się ją w naczyniu postawionym na ziemi i palącą się — nakrywa beczką. Czas siarkowania powinien wynosić około 20 minut. Siarkować należy na otwartej przestrzeni, gdyż wydzielający się gaz jest szkodliwy i duszący. Beczki należy siarkować na jedną lub dwie godziny przed kiszeniem, po czym powtórnie uszorować roztworem sody, dokładnie wypłukać i poddać działaniu pary przez wrzucenie do znajdującej się na dnie beczki wody rozgrzanego kamienia. Wszystkie te czynności są bardzo ważne ze względu na smak i zapach ogórków, gdyż siarka zabija wszelkie szkodliwe drobnoustroje, jak pleśń i bakterie gnilne.

Na 100-litrową beczkę zawierającą około 80 kg ogórków dodaje się:

0,5 kg liści porzeczek czarnych
0,5 „ liści dębowych (o ile beczka jest niedębowa)
0,5 „ łodyg chrzanowych
1,25 „ kopru
0,15 „ czosnku

Ogórki układa się ściśle warstwami, dodatki rozkłada się w sposób następujący: na dno, w środek beczki i na wierzch. Zalewę sporządza się, biorąc na 1 litr wody — 4 dkg soli. Sól rozpuszcza się w gorącej wodzie i w ten sposób sporządzoną zimną zalewą wypełnia się beczkę tak, aby ogórki były nią całkowicie pokryte. Sól ciemna daje posmak goryczki, do kiszenia więc należy używać białej. Jeżeli po kilku dniach zalewa opadnie, dolewa się jej tyle, by znów pokryła ogórki. Dla lepszej fermentacji dobrze jest dodać 2% cukru, co powoduje powstawanie większej ilości kwasu mlekowego.

Ogórki należy przykryć denkiem o mniejszym wykroju niż otwór beczki i obciążyć wymytym i wyparzonym kamieniem. Trwały i lepszy produkt otrzyma się przy powolniejszym procesie kiszenia, co następuje w temperaturze 16 — 20°. Po 2 — 3 tygodniach beczki należy przenieść do chłodniejszego pomieszczenia o temp. 0 — 1°. Jest to bardzo ważne, bo w przeciwnym razie ogórki mogą stać się zbyt kwaśne, miękkie, o dużych, pustych przestrzeniach wewnątrz.

Zalewa ogórkowa jest bardzo wartościowym produktem. W czasie fermentacji przechodzi do niej wiele cennych składników, zawartych w ogórkach. Należy więc zalewy używać do zakwaszania sałat, zup itp. albo jako napoju orzeźwiającego, który reguluje trawienie i pobudza apetyt, wskutek zawartego w nim zdrowego kwasu mlekowego.

Kapusta kiszona

Obok ogórków, ważną kiszonką, która powinna znajdować się w śpiżarniach gospód, jest kapusta.

Beczki i naczynia, mające służyć do kiszenia kapusty, należy przygotować tak jak przy kiszeniu ogórków. Jeżeli kapusta kiszona ma być przeznaczona na użytek zimowy, należy brać na nią późne odmiany, jak Amager i Brunszwicką. Wczesne odmiany kapusty mają mniej cukru i dają kiszonkę nietrwałą. Główki kapusty powinny być w pełni wyrośnięte, twarde, bez pęknięć, bez plam uderzeniowych, wolne od rdzy i zgnilizny, bez szkodników, z jedną warstwą liści ochronnych. Kapustę przed uszatkowaniem należy oczyścić z liści zewnętrznych, aż do liści zdrowych i świeżych, po czym wypłukać, aby usunąć szkodliwą mikroflorę. Jako dodatki dajemy: jabłka dojrzałe, twarde (najlepiej Antonówki), nieobrane, pokrajane na plasterki (1, 5—3 kg na 100 kg kapusty) oraz 1/4 kg kminku. Sól najlepiej wymieszać z kminkiem, biorąc 2,5 kg na 100 kg kapusty. Większe dawki soli wpływają hamująco na przebieg fermentacji.

Po zakończeniu przygotowań przystępujemy do kwaszenia. Na dno beczki układa się czyste liście kapuściane, a na nich kapustę poszatkowaną warstwami, przesypując każdą warstwę solą z dodatkami. Kapustę należy dokładnie ubijać. Nadmiar soku należy ujmować z beczek i przechowywać w oddzielnym naczyniu, aby w miarę ubywania płynu z beczki, móc go uzupełnić. Napełnioną beczkę należy przykryć płótnem, na które kładzie się denko mniejsze od otworu beczki i przyciska kamieniem. Kapustę na razie trzeba trzymać w temperaturze około 20°. W tym czasie należy ją kilkakrotnie przebić czystym drążkiem, celem wypuszczenia gazów, dających kiszonce goryczkę.

Po skończeniu burzliwej fermentacji, gdy z powierzchni kapusty zniknie piana, przenosi się beczki do pomieszczenia chłodnego w temp. ok. 4°. Kamień, przyciskający kapustę należy często przemywać, płótno przepłukiwać i denko szorować. Gdyby górna warstwa kapusty ciemniała, należy ją usunąć, bo w niej zaczęły już pracować bakterie gnilne. Przestrzeganie czystości w czasie przechowywania kapusty kiszonej jest niezmiernie ważne z uwagi na zachowanie dobrego smaku i wartości odżywczych

Buraki kiszone

Do kiszenia dobiera się buraki całe, zdrowe, dojrzałe, ciemnoczerwone. Najlepsze są odmiany Egipskie i Murzynki. Liście i ogonki należy obciąć, buraki obrać ze skórki, dobrze wypłukać w bieżącej wodzie. Większe buraki prze-

ciąć na 2—4 części, mniejsze kisić w całości. Ponieważ obrane buraki ciemnieją, należy po zdjęciu skórki zanurzyć je w 2% roztworze soli kuchennej (2 dkg soli na litr wody). Do uprzednio wymytych i wyparzonych naczyń wkłada się buraki i zalewa przegotowaną, zimną 3% solanką tak, aby buraki były całkowicie pokryte. Powierzchnię przykrywa się denkiem i przyciska kamieniem.

Naczynie z kiszonką ustawia się w pomieszczeniu o temp. około 20°. Gdy piana na powierzchni zniknie, to znak, że kiszenie jest zakończone. Po tygodniu sok gotowy jest do picia. Wtedy buraki przenosi się do pomieszczenia o temp. od 0 do 5°.

Buraki kiszone powinny znaleźć zastosowanie do zakwaszania zup, doprawiania surówek i sałatek oraz jako napój orzeźwiający, o własnościach leczniczych.

Grzyby

Grzyby ulegają prędkiemu psuciu i dlatego szybki przerób decyduje o trwałości i jakości kiszonki. Kwasi się: borowiki, rydze, maślaki, gąski, kurki itp. Po dokładnym oczyszczeniu i umyciu grzybów, obgotowuje się je w lekko słonej i lekko kwaśnej wodzie, co zapobiega ciemnieniu. Potem należy grzyby ostudzić, osączyć i przystąpić do kiszenia. Układa się grzyby w dobrze wymytych i wyparzonych beczkach, zalewa 5% solanką, przykrywa denkiem i przyciska kamieniem. Beczkę przykrywa się płótnem, dla ochrony przed kurzem, i ustawia w pomieszczeniu o temperaturze 16—20°. Po dwóch tygodniach należy solankę odlać i przemyć grzyby w osolonej, letniej wodzie. Wymyte grzyby układamy do tej samej beczki, uprzednio również wymytej i zalewamy 2% solanką. Beczkę szczelnie zabijamy i przez szpunt uzupełniamy zalewę. Gdy poziom się ustali, otwór szpuntowy zamykamy i parafinujemy. Trzymamy beczkę w tej samej temperaturze jeszcze przez 2 tygodnie, aby wytworzyła się należyta ilość kwasu mlekowego, potrzebnego do utrwalenia grzybów. Beczki należy przechowywać w temp. około 8°. Grzyby kiszone używa się jako potrawę duszoną w śmietanie, z oliwą, przesmaża się z cebulką itp. Można je użyć również do marynat.

Kompoty

Kompoty w zimie są niesłychanie cennym przetworem, przyrządzone z małą ilością cukru mogą być nawet używane na zupy.

K o m p o t z w i ś n i. 6 kg wiśni obmyć, usunąć ogonki i ułożyć do czystych słoi Wecka, napełniając je tak wysoko, aby wolna przestrzeń od góry nie wynosiła więcej niż 2 cm. Przegotować syrop, biorąc 50 dkg cukru na litr wody i zalać wiśnie. Brzegi słoi obetrzeć, nałożyć suchą, wymytą gumkę, przykryć suchym wieczkiem i założyć sprężynkę. Słoje ustawić w dużym naczyniu, np. kotle, na wkładce, położonej na dnie. Kocioł napełnić wodą, aby słoje były całkowicie pokryte. Ogrzewać do temp. 85° przez 30 minut. Zdjąć z ognia, przestudzić słoje, wyjąć je z kotła. Po ostudzeniu zdjąć sprężynki, wytrzeć słoje, sprawdzić zamknięcia, wynieść do śpiżarni ciemnej, chłodnej i suchej. Z podanej ilości surowca otrzyma się około 8 słoi 3/4-litrowych.

K o m p o t z g r u s z e k. 5 kg gruszek pierwszego gatunku przepołowić, wykroić gniazda nasienne, wrzucić do zimnej wody, zakwaszonej kwaskiem cytrynowym (1 dkg kwasku na litr wody). Gruszki obgotować we wrzącej wodzie 2—3 minuty, potem ułożyć szczelnie w słojach, wypukłą stroną na zewnątrz. Zalać syropem, biorąc 30 dkg cukru na litr wody i 1 g kwasku cytrynowego. Brzegi słoi wytrzeć, nałożyć gumki, przykryć suchą pokrywką, założyć sprężynki, ogrzewać 45 minut przy 80°. Otrzymamy ok. 9 słoi 3/4 litrowych kompotu. Przechowywać w miejscu suchym, chłodnym i ciemnym, aby zawarte w owocach witaminy, nie rozkładały się pod wpływem światła.

Z innych owoców kompoty robi się w ten sam sposób przyjmując jako zasadę, że owoce delikatniejsze, jak czereśnie, wiśnie, jeżyny, maliny, porzeczki, truskawki, nakładamy do słoi na surowo bez obgotowania. Owoce mniej delikatne, jak jabłka, brzoskwinie, morele, przed zalaniem syropem obgotowujemy, dla zmiękczenia i łatwiejszego zdjęcia skórki. W razie braku cukru, można utrwalić owoce, zalane tylko czystą wodą. Potem w miarę używania dosładza się przed wydaniem na stół.

Syropy owocowe

Syrop owocowy jest to produkt, powstały przez gotowanie surowych soków owocowych z cukrem. Surowy sok musi być zupełnie klarowny, gdyż w przeciwnym razie syrop będzie mętny. Omówimy dla przykładu produkcję syropu malinowego:

4 kg malin przebranych, wrzucać warstwami do naczynia, uprzednio wymytego i wysuszonego, przesypując każdą warstwę cukrem w ilości 4 kg. Maliny wynieść do chłodnej piwnicy i zostawić do następnego dnia. Na drugi dzień całą masę owoców przerzucić do rondla, podgrzać aż do rozpuszczenia cukru, po czym przecedzić przez sito. Przecedzony sok gotować w płaskim naczyniu przez 12—15 minut, starannie szumując. Ciepły sok wlewać do suchych i czystych butelek, korkować nowymi, wyparzonymi korkami, po czym zaparafinować. Przechowywać w miejscu suchym chłodnym i ciemnym. Z tej proporcji otrzyma się około 4 butelek ½ litrowych soku słodzonego. Dobrze sporządzony syrop jest klarowny, o intensywnym zabarwieniu, przyjemnym zapachu. Syropy w okresie zimy mają szerokie zastosowanie, jako dodatek do legumin.

Nieco odmienna jest produkcja cennego syropu z płatków róży. Najlepsze odmiany do tego celu to Rosa Rugosa i róża konfiturowa. ½ kg płatków przebranych i oczyszczonych wsypać do garnka kamiennego, dodać niewielką ilość kwasku cytrynowego i zalać 3 litrami wrzącej

wody. Przykryć czystą ściereczką i kocem, aby aromat nie ulatniał się, trzymając aż do ostudzenia. Przecedzić przez gęste sito, nie wyciskając i dokładnie szumując. Jeszcze ciepły wlać do wyjałowionych butelek, zakorkować, zalakować lub zaparafinować.

Ocet

2 kg czystych obierzyn z jabłek wrzucić do słoja pojemności około 15 litrów, zalewając wodą z cukrem (3 kg cukru na 8—10 litrów wody). Płyn wymieszać, słój zawiązać czystym płótnem i trzymać w temp. około 15—25°. Po dwóch tygodniach wytworzy się w słoju lekkie wino (ok. 8% alkoholu). Wino ściągnąć znad osadu do większego gąsiora tak, aby zawartość stanowiła najwyżej 2/3 gąsiora. Następnie dolać 1/4 litra octu 3% lub 6%, w celu wprowadzenia do wina bakterii kwasu octowego. Postawić w ciepłym miejscu na 4—5 tygodni. Po skończonej fermentacji ocet zlać do butelek, zakorkować i zalakować. Zalewanie wodą niedojrzałych jabłek lub obierzyn w otwartym naczyniu nie doprowadzi do celu, bo ocet będzie bardzo słaby. Ocet domowego wyrobu, może mieć zastosowanie do codziennego użytku, jak również do marynat.

Marynaty

Marynaty są dwojakiego rodzaju: ostre- jarzynowe-grzybowe i słodkie-owocowe. Do pierwszych zaliczymy grzyby w occie, pikle, korniszony, mizerię. Do drugich -— śliwki, gruszki i dynie. Na marynaty ostre bierzemy jarzyny młode i świeże, na marynaty słodkie— owoce wyrośnięte i dojrzałe.

Grzyby w occie. 5 kg grzybów pierwszego gatunku (borowiki, rydze, gąski) dobrze wymyć, trzony obciąć do połowy, wyjąć na sito i obsuszyć. Gdy obeschną, dodać 20 dkg soli i dusić na wolnym ogniu ok. godziny. Po ostudzeniu zalać 2% octem. Następnego dnia ocet odlać, grzyby włożyć do słoja, zalać octem 4%, przygotowanym z 3 g pieprzu i 1/4 kg małych cebul. Na powierzchnię nalać trochę stopionej parafiny, słoje owiązać pergaminem i przechowywać w miejscu suchym i chłodnym. Z tej proporcji otrzymamy ok. 4 słoi 1/2 litrowych marynat.

Pikle. 5 kg twardych nasiennych ogórków przekroić wzdłuż, wybierając gniazda nasienne, ułożyć w garnku kamiennym lub słoju, posypując każdą warstwę solą. Następnego dnia ogórki odcedzić i zalać 1% gorącym octem. Po 24 godzinach ogórki odcedzić i zalać 2% gotowanym octem. Następnego dnia odsączyć ogórki na sicie i układać w słoje, przesypując gorczycą w ilości 2,5 dkg i struganym chrzanem (ok. 10 korzeni). Zagotować 4% ocet z 1/2 kg cukru, 1/4 kg małych cebul i 5 ząbkami czosnku, gorącym zalać ogórki. Po ostygnięciu słoje obwiązać papierem pergaminowym i przechowywać w chłodnym miejscu. Z tej proporcji otrzymuje się około 4 słoi 1/2 litrowych pikli.

Śliwki w occie. 4 kg ładnych dojrzałych śliwek dobrze wymyć, wytrzeć, nakłuć szpilką, ułożyć w garnku kamiennym i sparzyć 1/2 litrem 5% octu z 1 kg cukru. Drugiego i trzeciego dnia czynność tę powtórzyć. Czwartego dnia zagotować syrop, wrzucić śliwki, raz zagotować i odcedzić. Śliwki włożyć do kamiennego garnka, zalać octem i przykryć. Zimne zawiązać szczelnie pergaminem.

Ze względu na ograniczoną ilość miejsca trudno jest wyczerpać wszystkie przepisy na przetwory owocowe i warzywne. Jednak każda gospoda spółdzielcza nawet przy skromnych warunkach musi dołożyć starań, aby sprostać swym zadaniom. Jeżeli gospody są dobrze zorganizowane, to przy pewnej dozie dobrej woli mogą wyprodukować i przechować w swojej śpiżarni dużą ilość najróżniejszych przeworów owocowych i warzywnych i zaspokoić potrzeby konsumentów, nawet w tak trudnym dla racjonalnego żywienia okresie, jakim jest zima.

Z DOŚWIADCZEŃ RADZIECKICH

IZA MANDUKOWA

Podstawy sanitarno-higieniczne przy planowaniu pomieszczeń żywienia zbiorowego

Praca doc. B. Ł. Gordina pt. „O podstawach projektowania pomieszczeń dla żywienia zbiorowego" (Gigiena i Sanitaria Nr 1/1950), z której sprawozdanie podaliśmy w Nr. 6 naszego pisma z r. 1950 — wywołała żywą dyskusję w kołach radzieckich fachowców. W numerze lutowym „Żywienia Zbiorowego" omówiliśmy artykuł dyskusyjny na ten temat A. G. Korepanowa („Zagadnienia projektowania pomieszczeń żywieniowych w instytucjach dla dzieci oraz w zakładach żywienia zbiorowego" — „Gigiena i Sanitaria" Nr 9/1950). Obecnie przystępujemy do przedstawienia naszym czytelnikom dalszych prac autorów radzieckich, drukowanych w Nr. 11/1950 „Gigieny i Sanitarii", a mianowicie prof. A.A. Adamowa, I. G. Salcowskajej i I. E. Ulichtina oraz w Nr. 2/1951 tegoż pisma — M. G. Aczytkowa.

Prof. A. A. Adamow i I. G. Salcowskaja podkreślają na wstępie swej pracy, że B. L. Gordin podjął zagadnienie kapitalnej wagi w żywieniu zbiorowyın, a mianowicie sprawę wytworzenia takich warunków pracy, przy których nie będzie zachodzić w pomieszczeniach przemysłowych krzyżowanie się przelotu surowców półfabrykatów i gotowych wyrobów. Jednak przedstawiony przez B. L. Gordina szkic przebiegu pracy w zakładzie zbiorowego żywienia wymaga pewnych poprawek.

Nie można bowiem porównywać różnych rodzajów surowca, szczególnie mięsa i ryb. Mięso stanowi produkt, który wchodzi do pomieszczeń żywienia zbiorowego jako już częściowo przygotowany. Główne źródło flory bakteryjnej — jelita — są już usunięte, tu-

sze oczyszczone. Natomiast ryby dopiero w pomieszczeniu zakładu muszą być poddane początkowej obróbce, której poszczególne procesy związane są z otrzymywaniem dużych ilości odpadków, zabrudzających sprzęt, pomieszczenie, ręce pracowników. Do surowca rybiego może być porównany jedynie drób, o ile wchodzi niepatroszony oraz pewne rodzaje innych, niedostatecznie przygotowanych surowców. Również podstawowa grupa produktów, nadających się do obróbki w oddziale jarzynowym (wg Gordina — „w oddziale przygotowawczej obróbki“) zawiera ziemię, dając przy tym dużo brudnych odpadków, co przy połączonej obróbce może spowodować mechaniczne zabrudzenie mięsa.

Możliwe jest dopuszczenie w oddziale jarzynowym niewielkich zakładów, niezależnie od obróbki jarzyn, również przygotowawczej obróbki ryb i drobiu (kończąc na procesie patroszenia i płukania) a również w pewnych wypadkach i niektórych innych produktów, jednak nie mięsa, którego obróbka winna odbywać się w pomieszczeniu oddzielnym — oddziale mięsnym.

Doc. Gordin mówi o konieczności izolacji od surowców nie tylko gotowych wyrobów, ale również i półfabrykatów, nie robiąc między nimi żadnej różnicy — jest to z gruntu niewłaściwe.

Planowanie, użytkowanie, system zarządzania, powinny dążyć do zupełnego wyłączenia stykania się bezpośrednio i pośrednio surowców i przyrządzonych produktów lub też produktów bezpośredniego spożycia. Mniej niebezpieczne jest stykanie się półfabrykatów z surowcami.

Doświadczenia przy badaniu przyczyn zatruć toksycznych uczą, że powstają one zwykle w wypadkach, gdy wytwarzają się szczególnie sprzyjające warunki dla masowego rozmnażania mikrobów (długotrwałe przechowywanie półfabrykatów, wysoka temperatura pomieszczenia). Niezbędne jest zatem stworzenie warunków dla zupełnej izolacji gotowych potraw od surowców i od surowych półfabrykatów oraz odizolowania surowców od półfabrykatów.

W artykule swym B. Gordin wymienia, że sałaty są z reguły przyrządzane w odziale jarzynowym i że gotowane jarzyny są przenoszone z kuchni do oddziału jarzynowego.

W Leningradzie poszczególni funkcjonariusze sanitarni — jak pisze autor — uważają to za dopuszczalne. Wydaje się jednak, że terminologia, proponowana przez Gordina dla oznaczenia odziałów, ukrywa też nieścisłości, tak więc „oddział kolejnej obróbki“ można uważać za „czysty“ oddział do wykorzystania dla gotowych wyrobów, podczas gdy obydwa oddziały przygotowujące winny być oznaczone jako surowcowe.

Posiadanie oziębionego oddziału (operacje z wyrobami, które przeszły termiczną obróbkę w kuchni lub wyrobami bezpośrednio przeznaczonymi do spożycia) przewidziane zostało w bieżącym GOST 2086—49 tylko dla jadłodajni o liczbie miejsc konsumpcyjnych 100 i wyżej. Pomimo tego w szeregu wypadków i mniejsze jadłodajnie wydają znaczną ilość zimnych dań i przekąsek, szczególnie dla zaopatrzenia bufetów i w praktyce nie mogą normalnie funkcjonować bez oziębionego oddziału.

Zastrzeżenia budzi sprawa koniecznego uwzględnienia pomieszczenia dla wydawania potraw we wszystkich rodzajach jadłodajni, niezależnie od ich zdolności przelotowych, ogólnego planowania itp.

W jadłodajniach, szczególnie niewielkich, w których kuchnia położona jest bezpośrednio przy jadalni, projektowanie wydawalni jest zbędne i może doprowadzić do niepożądanych wyników (stygnięcie i zabrudzenie posiłków, brak naturalnego oświetlenia w zmywalni naczyń stołowych itp.). Można by się zgodzić, odstępując od wymagań estetyki i wygody, na urządzenie przepustu między kuchnią i jadalną, w pewnych wypadkach może nim być szeroki korytarz.

Pod nazwą „wydawalnia“ należy rozumieć pomieszczenie nieprzechodnie, zaopatrzone w urządzenia do podgrzewania potraw i konieczne tylko przy pewnym określonym zaplanowaniu jadłodajni. Zaoszczędzoną w ten sposób na wydawalni powierzchnię, właściwiej będzie zużytkować na oddział oziębiony.

W wyż. wspomnianym GOST, dla kawiarni o liczbie 50 miejsc siedzących powierzchnia zmywalni dla naczyń kuchennych została określona na 3 m², dla kawiarni o 75 miejscach siedzących — na 4 m². Pomieszczenie takie przedstawia się praktycznie, jako ciasny, ciemny, łatwo ulegający zanieczyszczeniu kąt. Z drugiej strony, przepisy sanitarne dla niewielkich jadłodajni zezwalają na połączenie procesów zmywania naczyń stołowych i kuchennych w jednym pomieszczeniu, co zwiększa jego użytkową powierzchnię i polepsza ogólny stan sanitarny. Dlaczego więc dla kawiarni zezwala się na inne, mniej słuszne rozwiązanie?

Biorąc pod uwagę, że praca w zmywalniach połączona jest ze znacznym wydzielaniem się wilgoci i gorąca, projektowanie małych powierzchni dla zmywalni jest niewłaściwe; lepiej połączyć zmywalnie naczyń stołowych i kuchennych, bądź też zmywanie naczyń kuchennych dokonywać w kuchni, przy pewnym powiększeniu jej powierzchni.

Konieczne jest zastanowienie się nad zagadnieniem planowania oziębionego oddziału. W GOST 2086—49 podaje się, że oziębiony oddział powinien być możliwie zbliżony do kuchni (rozdz. IV p. 17). Nie zwalczając twierdzenia, że oddział oziębiony winien być w pobliżu kuchni, należy jednak zaznaczyć, że wysoka temperatura kuchni może ujemnie wpłynąć na temperaturę tego oddziału. Z tych względów należałoby przewidzieć w GOST, wykorzystanie korytarza lub innego pomieszczenia w charakterze izolacji, między kuchnią i oddziałem oziębionym.

Projektowanie jadłodajni winno być różnicowane w zależności od ich typów (otwarte i zamknięte), ze względu na różny rytm pracy.

Tyle o pracy Gordina mówi prof. Adamow i I. G. Salcowskaja. Przechodzimy do następnego artykułu dyskusyjnego, którego autorem jest I. E. Ulichtin (Sanitarno-epidemiologiczna stacja Fruzieńskiego rejonu Moskwy). I. E. Ulichtin podkreśla rozbieżność niektórych założeń Gordina z przepisami GOST 2086—49. Gordin dąży do innego podziału procesów przemysłowych, żądając projektowania pomieszczeń zakładu żywienia zbiorowego wg etapów technicznej obróbki produktów, a nie według „grup produktów spożywczych“.

Odrzucając istniejące, celowe przeznaczenie przemysłowych pomieszczeń — B. L. Gordin wychodzi z mylnych założeń, jakoby w oddziale jarzyn, równorzędnie z obróbką przygotowawczą jarzyn, odbywały się i „czyste“ czynności, jak: krajanie ziemniaków, marchwi, buraków, szatkowanie kapusty, jakoby „do oddziału jarzyn były przynoszone z kuchni ugotowane jarzyny, gdzie je krają i przyrządzają winegrety. Co się tyczy sałat, to one z reguły przyrządzane są w „oddziale jarzyn“.

Doświadczenie wykazuje jednak, że w przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego dania jarzynowe (winegrety, sałaty itp.) nigdy nie są przyrządzane w ogólnym oddziale i o ile to ma miejsce gdziekolwiek, to winy za taki stan rzeczy należy szukać w braku dozoru sanitarnego i nieznajomości sanitarnych przepisów ze strony personelu. Oddział jarzynowy służy wszędzie tylko dla przygotowawczej obróbki jarzyn.

Jeśli w zakładzie nie ma specjalnego oziębionego oddziału, to następne czynności, którym podlegają oczyszczone i ugotowane jarzyny, odbywają się w kuchni na specjalnych stołach lub specjalnie przeznaczonych do tego deskach.

Dlaczego Gordin uważa za dopuszczalne „w oddziale przygotowawczej obróbki“ jednoczesną obróbkę jarzyn i produktów mięsno-rybnych, nie bojąc się zabrudzenia tych ostatnich, choćby pyłem jarzyn korzeniowych? Przeznaczenie oddziału jarzynowego na „obróbkę przygotowawczą“ wg terminologii Gordina, jest niedopuszczalne ze względów higienicznych, ponieważ doprowadziłoby do zabrudzenia produktów mięsnych i rybnych w pierwszym etapie ich obróbki.

I. E. Ulichtin przechodzi następnie do omówienia innych zagadnień, wymagających wniesienia poprawek do postanowień GOST 2086—49. Autor uważa za niezbędne:

1. Wprowadzenie do „norm powierzchniowych“ pomieszczenia do krajania chleba dla wszystkich przedsiębiorstw, niezależnie od ilości miejsc siedzących. Niedopuszczalne jest przechowywanie wyrobów piekarskich (chleba i bułek) w ogólnej śpiżarni na suche produkty, gdzie pieczywo zostaje zabrudzone przez pył z sypkich produktów i z opakowań. Powierzchnię pomie-

szczenia do krajania pieczywa należy obliczać w granicach dopuszczalnych 4—8 m².

2. Wprowadzenie do „norm powierzchniowych" śpiżarni-składu na beczki (z piwem, kiszonkami itp.). Ani jeden z wymienionych w GOST magazynów nie jest przewidziany na przechowywanie beczek, które zwykle zagradzają przejścia, korytarze, klatki schodowe itp.
3. Projektowanie w zestawach przechowalni również składu na opakowania, gdyż ze względów gospodarczych i sanitarnych nie należy nagromadzonych opakowań pozostawiać pod otwartym niebem.
4. Do rozdziału VII GOST „Wodociągi, kanalizacja" należy wnieść dodatkowe rozporządzenie, zabraniające projektowania pomieszczeń handlowych, przemysłowych i przechowalni w jadłodajniach w tych wypadkach, gdy nad nimi położone są na wyższych piętrach kuchnie, toalety, wanny, umywalnie. O ile zajdzie konieczność takiego zaplanowania, należy zastosować warstwę hydroizolacyjną na całej powierzchni podłogi kuchni, toalety, wanny czy umywalni oraz hydroizolacji listew na podłogach tej całej przestrzeni. Wymagania te podyktowane są zdarzającymi się wypadkami przeciekania ściekowych wód z pięter położonych wyżej do znajdujących się pod nimi pomieszczeń żywieniowych, skutkiem zanieczyszczenia sieci kanalizacyjnej, niedbałego posługiwania się urządzeniami sanitarnymi itp.

B. L. Gordin ma zupełną słuszność, podejmując zagadnienie poddania rewizji projektowanych normatywów dla pomieszczeń żywieniowych w żłobkach i ogródkach dziecięcych. Tutaj normy powierzchniowe i zestaw pomieszczeń wykluczają możliwość podzielenia czystych i brudnych procesów przemysłowych. Jako minimum i jako zasadę należałoby uważać:

1. Dwa magazyny o powierzchni 3—6 m² każdy, dla oddzielnego przechowywania produktów, podzielonych choćby z grubsza na: a) produkty przeznaczone do przyrządzania w kuchni, b) produkty do tego nie przeznaczone.
2. Obowiązkowy oddział o powierzchni 2—4 m² dla przetrzymania i początkowej obróbki jarzyn, aby tym sposobem wyłączyć korzystanie z kuchni do brudnych procesów.

Proponowane przez B. L. Gordina uzupełnienie do GOST i do norm projektowania pomieszczeń żywienia w zakładach dla dzieci, nie zmieniają głównych zasad, a stwarzają bardziej pomyślne warunki higienicznego użytkowania urządzeń żywieniowych.

Reasumując — I. E. Ulichtin nie widzi podstaw ani potrzeby do zasadniczej rewizji norm i zasad projektowania pomieszczeń zakładów żywienia zbiorowego, przewidzianych przez GOST 2086—49.

M. G. Aczytkow w Nr. 2/1951 pisma „Gigiena i Sanitaria" podkreśla poważne znaczenie podjętej przez B. L. Gordina dyskusji. Nie można powątpiewać, że teza zachowania kolejności procesów kulinarnych w zakładzie żywienia zbiorowego jest słuszna. Niemniej ważną sprawą jest konieczność stworzenia w tych zakładach maksymalnie higienicznych warunków przy obróbce produktów spożywczych, sprawa dostatecznej powierzchni pomieszczeń, prawidłowego ustawienia aparatury i urządzeń itp.

Zgodnie z wymaganiami GOST 2086—49, w zakładach żywienia zbiorowego z liczbą miejsc siedzących do **100 — przygotowawcza obróbka mięsa, ryb i jarzyn powinna** się odbywać w jednym pomieszczeniu, o powierzchni 15 m². Tutaj odbywa się całkowita obróbka jarzyn, poczynając od mycia i oczyszczania aż do szatkowania. Tutaj też ryby przechodzą wszystkie rodzaje **zimnej obróbki, począwszy od odmrażania, aż do przy**gotowywania półfabrykatów. Jako regułę przyjęto przygotowywanie sałat i winegret w kuchni lub specjalnym pomieszczeniu, a nie w oddziale przygotowawczym, jak o tym pisze B. L. Gordin. W jadłodajniach o liczbie miejsc siedzących od 100 do 250, obróbka produktów odbywa się oddzielnie, zależnie od ich rodzaju, a więc w oddziale jarzynowym odbywa się obróbka jarzyn, w oddziale mięsno-rybnym — mięsa i ryb, w oddziale ochładzanym przygotowuje się sałaty, winegrety i inne zimne dania.

B. L. Gordin słusznie stawia zagadnienie, dotyczące braków w projektowaniu pomieszczeń dla zakładów żywienia zbiorowego. Bo istotnie, czy można zgodzić się z tym, że w jadłodajniach o 100 miejscach siedzących, wydających 2200 posiłków, w oddziale przygotowawczym o powierzchni 15 m², przeprowadza się jednocześnie przygotowawczą i kolejną obróbkę jarzyn, mięsa i ryb? Trudno byłoby w tych warunkach, uchronić półfabrykaty od powtórnego zabrudzenia.

W jadłodajniach o podanej wyżej przelotowości, pomimo że przewiduje się oddzieloną obróbkę jarzyn, mięsa i ryb, pierwsza i druga obróbka odbywa się jednak w jednym oddziale. Oczyszczanie ryb z łuski, patroszenie i inne procesy przygotowawcze, odbywają się równolegle z krajaniem porcji, zdejmowaniem filetów z kości, przygotowaniem do mielenia itp.

Projektowanie pomieszczeń przemysłowych zakładu żywienia zbiorowego, w zależności od etapów technologicznej obróbki, a nie według grup produktów spożywczych — należy uznać za prawidłowe. Proponowany przez B. L. Gordina: oddział przygotowawczej obróbki surowca, oddział kolejnej obróbki surowca, oziębiony oddział i kuchnia — w zupełności odpowiadają wymaganiom higieny. Przygotowanie zimnych zakąsek powinno odbywać się w osobnym pomieszczeniu. Proponowany przez Gordina układ pomieszczeń podraża niewątpliwie koszty budowy, gdyż wymaga projektowania dwóch oddziałów dla obróbki jarzyn, dwóch oddziałów dla obróbki mięsa i ryb, oddziału oziębianego dla dań zimnych oraz kuchni. Jednak kolejną, czyli drugą obróbkę jarzyn, również jak mięsa i ryb, można by wykonywać w jednym oddziale. Pomieszczenie, przeznaczone na zakład żywienia zbiorowego winno posiadać dostateczną przestrzeń i racjonalne z punktu widzenia higieny, rozplanowanie urządzenia.

Z BIBLIOGRAFII ZAGRANICZNEJ

N. P. Titelbaum — STATISTIKA OBSZCZESTWIENNOGO PITANIA (STATYSTYKA ŻYWIENIA ZBIOROWEGO). MOSKWA. GOSTORGIZDAT. 1949. STR. 160.

Książka składa się z 14 rozdziałów. Rozdział 1 poświęcony jest omówieniu przedmiotu i zadań statystyki żywienia zbiorowego. Mamy tu więc definicję statystyki z powołaniem się na wypowiedź Stalina z 1933 r., a następnie uzasadnienie, dlaczego celowe jest rozpatrzenie statystyki żywienia zbiorowego w łączności z nauką statystyki handlu.

Po wstępnym omówieniu elementów statystyki — jak jednostka i obserwacja, zadania statystyki itp., przechodzi autor do właściwego przedmiotu. Tak więc rozdział II poświęcony jest omówieniu pojęcia obrotu towarowego systemu podstawowych składników, pośrednich ogniw itp. Następnie idzie opis statystyki obrotu hurtowego (rozdział III), a więc: pojęcia obrotu hurtowego i jego organizacja, system wskaźników obrotu hurtowego itp. Z kolei idzie analogiczny opis statystyki obrotu towarowego w detalu (rozdział IV), zakończony schematem bilansu tegoż obrotu.

W rozdziale V jest mowa o statystyce produkcji żywienia zbiorowego. Zdefiniowane jest tu pojęcie produkcji żywienia zbiorowego, specyficzne właściwości tego żywienia jako gałęzi handlu uspołecznionego. Następnie — pojęcie produkcji zakładu przemysłowego wreszcie — kategorie tej produkcji. Rozdział VI poświęcony jest zagadnieniu statystyki detalicznego obrotu towarowego. Po zdefinowaniu samego pojęcia, omówiony jest wolumen wartościowy i struktura obrotu towarowego w zakładach żywienia zbiorowego, jak również całość zagadnienia detalicznego obrotu towarowego w handlu, włączając w to i obrót w zakładach żywienia zbiorowego.

W rozdziale VII omówione jest zagadnienie statystyki rozchodu produktów w zakładach żywienia zbiorowego. Ponieważ sprawa ta może zainteresować czytelnika, podajemy nieco więcej szczegółów.

W poszczególnych zakładach żywienia zbiorowego wpisuje się dzienne jadłospisy na specjalne formularze. Formularz taki obejmuje recepturę każdego poszczególnego dania. Wymnażając ilość wymienionego w recepturze produktu przez ilość zaplanowanych dań, otrzymuje się dzienne zapotrzebowanie danego produktu. Jeśli w trakcie produkcji zachodzi zmiana planowanej ilości dań, wprowadza się odpowiednio korekturę. Dlatego formularz na którym prowadzi się obliczenia zawiera obok rubryki ilości dań zaplanowanych także ilość dań rzeczywiście wydanych. Sumując ostateczną pozycję zapotrzebowanego produktu we wszystkich daniach (o ile produkt ten tam się powtarza), otrzymujemy dzienne zapotrzebowanie danego produktu. Ponieważ każdy produkt oblicza się w rubryce ilości i wartości, formularz zapotrzebowania staje się jednocześnie arkuszem kalkulacyjnym. Sumując rubrykę wartości otrzymuje się własny koszt surowca w produkcji dziennej. Po dodaniu marży otrzymuje się cenę sprzedażną całej produkcji, a dzieląc tę liczbę przez ilość dań, otrzymuje się cenę sprzedażną poszczególnego dania.

Jeśli chodzi o obrót w bufecie, to składa się nań produkcja własna zakładu oraz tzw. towary handlowe. Typowy obrachunek z obrotu w bufecie prowadzi się na podstawie obliczeń produkcji własnej, według wyżej przytoczonego schematu. Towary handlowe oblicza się zazwyczaj miesięcznie na osobnych formularzach, zarówno ilościowo jak i wartościowo. Mając w ten sposób obliczoną oddzielnie produkcję własną i obcą (ilościowo i wartościowo) — dzienny obrót w bufecie (łączny), oblicza się zazwyczaj już tylko wartościowo (w rublach). Na podstawie dziennych obliczeń rozchodu produktu opiera się miesięczna kontrola obrotu towarowego. Tam gdzie jest stały kontyngent stołowników (stołówki zamknięte), ilość ich jest podstawą rozrachunku.

W sieci żywienia zbiorowego sprawozdawczość zbiorcza przedstawiana jest przez poszczególne zakłady w terminach kwartalnych. Typowy formularz zawiera długi szereg pozycji, obejmujących zarówno surowce, służące do własnej produkcji, jak i towary handlowe. Dane zestawione na tablicach zbiorczych służą nie tylko do kontroli działalności zakładu. Dane te służą również do wyprowadzania wskaźników, przy pomocy których można oceniać rozwój działalności zakładów żywienia zbiorowego z kwartału na kwartał, z roku na rok.

Jednocześnie, sprawozdawczość zakładów żywienia zbiorowego dostarcza danych, na podstawie których ustala się obrót detaliczny całej sieci handlowej.

Rozdział VIII poświęcony jest zagadnieniu statystyki zaopatrzenia w zakresie produktów rolnych. Zaopatrzenie płynie z dwóch źródeł: z dostaw scentralizowanych, (kontyngenty, zakupy państwowe, skup kontraktowy itp.) oraz z dostaw zdecentralizowanych, po cenach rynkowych. W rozdziale tym zagadnienie dostaw omówione jest z licznymi szczegółami, w które wszakże wchodzić już nie będziemy.

W rozdziale IX mowa jest o statystyce cen, a więc podane są zadania, stawiane statystyce cen, ich klasyfikacja, sposób rejestracji cen wyliczenie średnich cen (średniej „chronologicznej", średniej „ważonej", średniej „harmonicznej"). Autor podkreśla wielkie trudności prowadzenia statystyki cen w żywieniu zbiorowym, w związku z wahaniami cen surowca. W rozdziale tym § 4 poświęcony jest zagadnieniu indeksów.

Rozdział X mówi o statystyce wydatków w żywieniu zbiorowym i handlu. Mamy tu wymienione różne tytuły wydatków w zakresie obrotu towarowego oraz w zakresie żywienia zbiorowego. Autor wyjaśnia znaczenie obliczania kosztów w stosunku do obrotów, metodę indeksów w zastosowaniu do analizy kosztów zakładów żywienia zbiorowego, wreszcie — zagadnienie rentowności radzieckiego handlu.

W rozdziale XI rozpatrywane jest zagadnienie statystyki pracy, a więc: statystyka zatrudnienia, statystyka funduszu płac, wyliczenia średniej płacy, wydajności pracy oraz jej wskaźników i metod analizy, zarówno w handlu jak i żywieniu zbiorowym.

W rozdziałach następnych: XII, XIII i XIV, omówione są sprawy statystyki sieci zakładów żywienia zbiorowego, statystyka pomocniczych gospodarstw wiejskich i ich produkcji, wreszcie — statystyka transportu samochodowego.

Podając treść pracy z ważniejszymi szczegółami, mieliśmy na celu zapoznanie czytelnika z jej tematyką. Widać z niej, jak niezmiernie ważne zagadnienia zostały już opracowane w handlu radzieckim i radzieckim żywieniu zbiorowym. Dla pracowników zakładu żywienia zbiorowego, zwłaszcza dla kierowników, planistów i buchalterów, takie wyodrębnienie z ogólnej nauki statystyki, działów dotyczących żywienia zbiorowego, jest niezwykle doniosłe. J.Ł.

NOWE KSIĄŻKI U NAS

Towaroznawstwo produktów spożywczych — Praca zbiorowa pod redakcją prof. G. Skrobańskiego. Polskie Wydawnictwa Gospodarcze. Warszawa 1950 r., str. 627.

Książka stanowi adaptację do warunków polskich pracy przełożonej z języka rosyjskiego. W rezultacie — książka ta jako oryginał, cechująca się bardzo wysokim poziomem, służyć ma pracownikom polskiego przemysłu spożywczego i handlu produktami spożywczymi, specjalistom zagadnień żywienia oraz studentom szkół wyższych i zawodowych tychże działów. Tak określa Wydawca charakter oraz cel książki. Na całość jej składa się: część ogólna i 12 rozdziałów części szczegółowej, poświęconych tyluż grupom różnych produktów. Część ogólną otwiera wstęp, poświęcony omówieniu nauki towaroznawstwa i jej zadań oraz wyjaśnieniu związku między towaroznawstwem a innymi naukami. Znajdujemy tu określenie towaru oraz towaroznawstwa przez Karola Marksa, a dalej wskazanie głównych zadań towaroznawstwa w gospodarce socjalistycznej. Wreszcie wykaz nauk ściśle powiązanych z towaroznawstwem.

Rozdział drugi części ogólnej poświęcony jest zagadnieniu składu chemicznego produktów spożywczych. Mamy tu kolejno omówione najważniejsze składniki, jak woda, substancje mineralne, enzymy, witaminy. Dalej jest mowa o wartości cieplnej produktów żywnościowych, używkach. Rozdział ten traktuje poruszone zagadnienia obszernie i szczegółowo, co wymaga już od czytelników opanowania elementarnych wiadomości z zakresu fizyki i chemii.

Rozdział trzeci ma za przedmiot surowiec i procesy wytwórcze, jako czynniki jakości towaru. Tu również omówiona jest różnica między produktami naturalnymi a surogatami oraz obu grupami towarów z jednej strony, a falsyfikatami z drugiej. W dalszej części tegoż rozdziału omówione jest zagadnienie standaryzacji, przede wszystkim tak, jak przedstawia się w Związku Radzieckim. Rozdział czwarty omawia badanie jakości produktów spożywczych. A więc — podane są naprzód podstawowe wskaźniki jakości, następnie wyjaśnione pojęcie próby średniej, oceny organoleptycznej, wreszcie metody laboratoryjnej z jej odmianami: metody fizycznej, mechanicznej, optycznej, chemicznej.

Rozdział piąty opisuje czynniki fizyczne, wpływające na przechowywanie produktów spożywczych, zachodzące w tym czasie procesy, ze szczególnym uwzględnieniem zmian, zachodzących pod wpływem drobnoustrojów. Następnie omówione są zagadnienia, związane z dostawą, a więc: opakowanie i materiały opakunkowe, zasadnicze wymagania stawiane im,

wreszcie wpływ warunków transportu na jakość i niezmienność artykułów spożywczych. Szósty rozdział poświęcony jest zagadnieniu konserwowania produktów spożywczych z podaniem środków, stosowanych w ZSRR. Wreszcie siódmy i ostatni rozdział części pierwszej omawia klasyfikację towarów, z uwzględnieniem pojęcia o rodzajach, gatunkach i asortymencie towarów.

Po części ogólnej, obejmującej 45 stron, następuje szczegółowy opis towarów, według następujących grup: 1) towary warzywno-owocowe, 2) ziarno, kasze i mąka, 3) wypiek chleba, 4) cukier, produkty cukrowe i krochmalowe, 5) wyroby cukiernicze, 6) używki, 7) napoje, 8) tłuszcze jadalne, 9) mleko i towary mleczne, 10) mięso i produkty mięsne, 11) ryby i produkty rybne, 12) koncentraty spożywcze.

Nie sposób oczywiście, omówić nawet w skrócie, wszystkich podanych w pracy produktów. Jest ich doprawdy ogromna ilość. Godzi się natomiast podkreślić interesujący polskiego czytelnika układ pracy. Każdy z 12 działów, obejmujący zamkniętą grupę artykułów, zaczyna się opisem rozmiaru i geograficznego rozmieszczenia odnośnej gałęzi produkcji w ZSRR. W ten sposób czytelnik orientuje się co do źródeł surowców i ich wymagań glebowych, klimatycznych itp. Następnie idzie opis procesu produkcji wzgl. przetwórstwa, skład chemiczny produktu, jego właściwości i klasyfikacja (standardy). Jeśli nawet cechy produktu, technologia wytwarzania i klasyfikacja różne są u nas i w ZSRR, czytelnik ma możność poznać postępy technologii oraz prac standaryzacyjnych w ZSRR, wybitnie tam zaawansowanych. Zresztą Wydawnictwo, zdając sobie sprawę z tych różnic, w wielu wypadkach zmuszone było przeprowadzić prace adaptacyjne, mające na celu uprzystępnienie książki polskiemu czytelnikowi.

Słusznie też w przedmowie podkreślono, że mimo usterek, możliwych w wyniku omawiania nie polskich stosunków, można mieć nadzieję na odzew ze strony autorów polskich, odzew, który pozwoli przystąpić do wydania nowego, polskiego towaroznawstwa produktów spożywczych.

GŁOSY PRASY

W ciągu ostatnich tygodni zwiększyła się wyraźnie w całej prasie krajowej liczba artykułów i notatek, dotyczących żywienia zbiorowego. W lwiej części są to głosy krytyczne o usterkach, niedopatrzeniach i brakach w jadłodajniach, restauracjach i barach. Prócz własnych spostrzeżeń dzienniki przytaczają treść listów czytelników z zażaleniami i skargami, opatrując je odpowiednimi uwagami i postulatami pod adresem zainteresowanych czynników. Biorąc zagadnieniowo, na pierwszy plan występują sprawy: jadłospisów, sprawności obsługi i higieny. Charakterystyczne głosy na ten temat przytaczamy w skrócie.

NASZE BRAKI

Katowicka **„Trybuna Robotnicza"** pisze, że kierownictwo stołówki w kopalni „Szombierki" głuche jest na interwencje w sprawie nieporządków w tym lokalu. Posiłki często są zimne i niesmaczne. Obsługa nosi stale brudne fartuchy. Podobne uwagi czytamy w krakowskim **„Dzienniku Polskim"**, który narzeka na placówkę „Gastronoma" w Mogile. Krzesła w tym lokalu są połamane, stoły brudne i obsługa mało sprawna. Na wydanie obiadu trzeba czekać godzinę.

„Trybuna Ludu" w korespondencji z Olsztyna domaga się stanowczo zmiany stylu pracy w bufecie tamtejszych Kolejowych Zakładów Gastronomicznych, gdzie długie kwadranse czeka się na podanie jedzenia. Poza tym w lokalu są brudy.

„Dziennik Łódzki" przytacza skargę czytelników na opieszałą obsługę gospody w Zduńskiej Woli. Ten sam dziennik piętnuje brak higieny w gospodzie PSS Nr 3 w Kutnie. **„Życie Warszawy"** narzeka na brudy w barze mlecznym przy ul. Marszałkowskiej 1. **„Trybuna Robotnicza"** zapytuje dlaczego w gospodzie Chorzowskiej Spółdzielni Spożywców podczas obiadu wydaje się wódkę.

„Głos Szczeciński" stwierdza brak gorącego mleka w barze mlecznym w Barlinku. **„Kurier Szczeciński"** przytacza skargę zbiorową czytelników na gospodę w Chojnie, gdzie często podają potrawy nieświeże. Na przykład „siekane kotlety z daleka cuchną". Poza tym ceny są wygórowane.

„Życie Warszawy" zarzuca Kol. Zakładom Gastronomicznym, że nie przygotowały się należycie do obsługi wzmożonego ruchu wczasowego i wycieczkowego na kolejach. Nie tylko placówki te nie wysyłają wózków z piwem i napojami na perony, ale nie zainstalowały stałych punktów rozdzielczych wody gorącej do herbaty lub kawy dla wycieczek. Ten sam dziennik omawiając jarskie poniedziałki w warszawskich jadłodajniach stwierdza, że mało było w jadłospisach jarzyn, zsiadłego mleka z ziemniakami, młodej marchewki, kalafiorów, buraczków, kalarepy i szpinaku.

„Życie Lubelskie" zastanawia się nad jadłospisami restauracji „Słowiańskiej", w której stosują uproszczone odżywianie konsumentów, mniej więcej takie: obiad popularny — krupniczek i dorsz smażony; obiad klubowy — krupniczek i zrazy z dorsza. **„Gazeta Wielkopolska"** krytykuje stosunki, panujące w jadłodajni w Środzie, gdzie obsługa jest fatalna, do obiadów brak zupy, mimo, że się za nią płaci. W lokalu nie ma książki zażaleń itp. **„Dziennik Bałtycki"** pisze, że organizacja żywienia zbiorowego na Wybrzeżu pozostawia dużo do życzenia. W Sopocie w okresie największego nasilenia ruchu wczasowiczów, aż trzy zakłady gastronomiczne są w remoncie. W Gdańsku ludzie pracy mają trudności z otrzymaniem obiadu, gdyż codziennie restauracje są zajęte przez wycieczki.

GŁOSY POCHWAŁY

„Życie Warszawy" nawiązując do uchwały Prezydium Rządu w sprawie rozszerzenia asortymentu dań w zakładach żywienia zbiorowego na okres letni pisze, że uchwała ta znalazła właściwy wyraz w rozporządzeniu wykonawczym Prezydium Warszawskiej Rady Narodowej, skierowanym do wszystkich terenowych Rad Narodowych. Rozporządzenie przytacza szereg dodatnich skutków zarówno zdrowotnych, jak i gospodarczych, związanych ze zwiększeniem asortymentu dań. Ten sam dziennik notuje, że 30 barów, restauracji i jadłodajni WSS w stolicy, otrzymało zamiast numerów nazwy wybrane przez uczestników konkursu „Gazety Handlowej".

Wrocławska **„Gazeta Robotnicza"** sygnalizuje nowość: koło korespondentów tego dziennika zorganizowało naradę tamtejszych zakładów gastronomicznych z konsumentami, poświęconą znalezieniu sposobu podniesienia poziomu działalności handlowo-usługowej zakładów żywienia zbiorowego. **„Głos Wielkopolski"** omawia dodatnie wyniki współzawodnictwa zespołowego sześciu cukierni Poznańskich Zakładów Gastronomicznych w II kwartale rb. **„Głos Zielonogórski"** donosi o rozwoju zakładów zbiorowego żywienia w tamtejszym województwie. Na terenie kilku większych miast powstaje pięć dużych zakładów CZPG. **„Dziennik Bałtycki"** wita nowe gospody CZPG w Helu i Jastarni.

„Expres Poznański" z uznaniem wyraża się o pracy Poznańskich Zakładów Gastronomicznych. Również **„Głos Wielkopolski"** poświęca artykuł nowym metodom pracy PZG. Łódzki **„Głos Robotniczy"** z zadowoleniem stwierdza że tamtejsze Zakłady Gastronomiczne otwierają szereg nowych jadłodajni i kawiarni. **„Trybuna Robotnicza"** donosi, że Chorzowskie Zakłady Gastronomiczne uruchamiają coraz więcej placówek zbiorowego żywienia. O nowych placówkach w Inowrocławiu pisze **„Ilustrowany Kurier Polski"**.

„Gazeta Handlowa" podaje sprawozdanie z narady wytwórczej Kolejowych Zakładów Gastronomicznych nad usunięciem poważnych niedociągnięć w placówkach tego przedsiębiorstwa. **„Głos Pracy"** zawiadamia, że Warszawskie Zakłady Gastronomiczne otworzą w tym roku 53 jadłodajnie, bary i restauracje.

Na zakończenie naszego pokłosia prasowego z przyjemnością stwierdzamy, że mamy przed sobą siedem wybitnie pochwalnych głosów o pracy zakładów żywienia zbiorowego w różnych miejscowościach naszego kraju. Omówimy je następnym razem. **St. G.**

RZECZY CIEKAWE

NAJWIĘKSZA W POLSCE RESTAURACJA

Dom Towarowy przy ul. Brackiej (dawniej Bcia Jabłkowscy) został przeniesiony do nowego gmachu PDT w Alejach Jerozolimskich. Pomieszczenia domu przy ul. Brackiej zajmie największa w Polsce restauracja Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego.

Na parterze będzie się mieścił kompleks barów różnych specjalności. Będą tu bary jarskie, dietetyczne, mięsne itp. Bary będą urządzone nowocześnie i obliczone na dużą przelotowość, konsumpcja będzie się odbywała tylko na stojąco. Na parterze również zostaną umieszczone punkty sprzedaży gotowych wyrobów gastronomicznych. Pierwsze piętro zajmie olbrzymia jadłodajnia bezalkoholowa, obliczona na 500 miejsc. Na drugim piętrze pomieści się restauracja, również na 500 miejsc. Trzecie piętro przeznaczone zostało na olbrzymią kawiarnię-dancing.

NOWOCZESNA FABRYKA OCTU W WARSZAWIE

Grupa młodzieżowa ZMP przejęła z rąk dyrekcji Monopolu Spirytusowego, nową Warszawską Fabrykę Octu Spirytusowego, która produkować będzie dziennie 4800 litrów 6% octu. Nowa fabryka, wyposażona w zmechanizowane urządzenia, jest w stanie zaspokoić zapotrzebowanie stolicy na ocet. Zapotrzebowanie to dochodzi do 2,5 mil. litrów rocznie. Głównymi odbiorcami octu są wytwórnie konserw i spółdzielczość, która zaopatruje placówki handlu detalicznego. Rozlew i butelkowanie octu odbywa się mechanicznie.

NOWA PIJALNIA ZIÓŁ W KATOWICACH

Centrala Zielarska uruchomiła w Katowicach pierwszą na Śląsku pijalnię ziół leczniczych. Nowootwarta placówka oprócz ziół sprzedaje miody i syropy ziołowe. W celu popularyzowania spożycia ziół krajowych, sprzedawane będą w pijalni w okresie letnim również kruszony ziołowe i kisiele jagodowe.

KUCHNIE DIETETYCZNE W UZDROWISKACH

Wczasowicze, korzystający z wczasów leczniczych w uzdrowiskach, mieli zwykle sporo kłopotów z należytym, zgodnym z przepisaną przez doktora dietą, odżywianiem, gdyż poza Krynicą, domy wczasów nie stosowały posiłków dietetycznych. W tym roku nastąpiła zasadnicza zmiana. Od 1 maja we wszystkich uzdrowiskach Polski wprowadzono kuchnie dietetyczne.

ODPOWIEDZI REDAKCJI

ob. Zofia Krzyżanowska — Ciechocinek, ul. Nieszawska 12.

Wobec niezałatwienia przez PPK „Ruch" słusznej reklamacji Obywatelki, przesłaliśmy Jej żądane numery, potrzebne gwałtownie przed zakończeniem roku szkolnego — z własnych zapasów redakcyjnych.

Egzemplarze pisma zostały wysłane w połowie czerwca br.

ob. Zdzisława Spionek — Pabianice, ul. Bracka 15.

Wywiad z Rektorem Wyższej Szkoły Ekonomicznej w Częstochowie, zamieszczony w majowym numerze naszego pisma, wzbudził duże zainteresowanie wśród czytelników. Komunikujemy, stosownie do życzenia Obywatelki, że uczelnia ta mieści się przy ul. Dąbrowskiego 79.

ob. Janina Adamska — Kraków — „Gastronom".

Dziękujemy za nadesłane artykuły. „Kilka słów o programach szkół gastronomicznych" ukaże się w numerze wrześniowym, drugi artykuł — w październikowym. Prosimy o dalsze prace.

ob. St. Sawicki — Poznań.

Nadesłany przez Was materiał wykorzystamy w numerze wrześniowym „Żywienia Zbiorowego" z wyjątkiem notatki o oszczędności węgla w Powiatowym Zakładzie Mleczarskim w Rogoźnie, którą przesłaliśmy do „Przeglądu Jajczarsko-Mleczarskiego".

ob. Jerzy Długoszowski — Bielawa.

Prosimy o przesyłanie wszelkich notatek z dziedziny żywienia zbiorowego bezpośrednio do nas. Materiały nadesłane ostatnio będą wykorzystane w jednym z najbliższych numerów.

TREŚĆ NUMERU:

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE P.P. Warszawa, ul. Poznańska 15. Tel. 7-36-46, w. 11

REDAGUJE KOLEGIUM, Adres redakcji: Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Warszawa, ul. Lwowska 17 (V piętro), tel 818-41. Godziny przyjęć interesantów od 10 — 14.

Prenumerata i kolportaż: PPK „Ruch", Warszawa, ul. Srebrna Nr 12, tel. 80420. Konto PKO I-14.667.
Prenumerata roczna wynosi 48 zł — półroczna 24 zł — kwartalna 12 zł

Zamówiono dn. 10.7. Podpisano do druku 28.VII. 51 r. Druk ukończono dnia 3.VIII-51 r. Nakład 4.800. Pap. druk. sat.kl. VII/A¹/₆₀ gr.
Drukarnia Akcydensowa, W-wa, Tamka 3. Zam. 1902. 2-B-38127

Cena egzemplarza 4 zł